

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte au chocolat (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 30 g Sel 3 g</p> <p><u>Ganache chocolat</u> Crème UHT 300 g Couverture noire 225 g Beurre 50 g</p> <p><u>Décor</u> Chocolat Couverture 300 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø22cm</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : la tarte de ganache</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille au froid</p> <p><u>DÉCORER</u></p>

Croquis

