

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 8	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte citron (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g</p> <p><u>Crème citron</u> Jus de citron 80 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Poudre à crème 10 g Zeste de citron 2 citrons Beurre 125 g</p> <p><u>Finition et décor</u> Nappage blond 75 g Couverture noire 50 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 Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u> : le fond de tarte</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème citron</p> <p><u>GARNIR</u> : la tarte de crème citron</p> <p><u>FINITION ET DÉCOR</u> : napper et décorer au cornet la tarte</p>

Croquis

