

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte Abricot (8 personnes)		Progression :
Recettes (à titre indicatif)		
<u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 5 g <u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g Fécule (facultatif) : QS Parfum (facultatif) : QS Vanille, rhum <u>Garniture :</u> Abricot sirop 1kg <u>Finition :</u> Nappage blond QS		<u>REALISER :</u> la pâte sucrée <u>RESERVER :</u> au froid <u>ABAISSER :</u> <u>FONCER :</u> un cercle de Ø 22 cm <u>REALISER :</u> la crème d'amandes <u>GARNIR :</u> le fonds de crème d'amandes <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille <u>GARNIR :</u> Abricot au sirop (finition : abricoter au nappage blond).
Croquis		<p style="text-align: right;"> Finition Abricots Crème d'amandes Pâte sucrée </p>