

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte abricot/pistache Ø 22cm		
Recettes (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sablée amande :</u> Farine 200 g Poudre d'amandes 25 g Sel 2 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g</p> <p><u>Crème d'amandes pistache :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Pâte de pistache 50 g Kirsch 10 g Farine 30 g</p> <p><u>Garniture :</u> Abricot au sirop 1bte 4/4</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150 g Pistache 50 g Sucre glace spécial congélation QS</p>		<p>REALISER : la pâte sablée amande, réserver au froid.</p> <p>ABAISSER : à 2 mm d'épaisseur.</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm.</p> <p>REALISER : la crème d'amandes pistache.</p> <p>GARNIR : le fond de crème d'amandes.</p> <p>DISPOSER : harmonieusement les oreillons d'abricot bien égouttés.</p> <p>CUIRE - REFROIDIR</p> <p>NAPPER</p> <p>RESERVER : sur grille.</p> <p>DECORER : mettre en valeur la tarte avec les éléments proposés.</p>
Croquis indicatif		<p style="text-align: right;">Finition Oreillon d'abricot Crème d'amandes pistache Pâte sablée amande</p>