

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° 6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

TARTE AUX POMMES (6 PERSONNES)

Recette (exemple)	Poids	Progression :
<p>Pâte brisée :</p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sel 4 g Sucre 10 g Eau 70 g</p> <p>Compote de pommes 150 g Cannelle, vanille, sucre QS</p> <p>Garniture: Pommes 6 pièces</p> <p>Finition : Nappage neutre QS</p>		<p><u>Réaliser</u>: la pâte brisée</p> <p><u>Réserver</u> : au froid</p> <p><u>Abaisser</u></p> <p><u>Foncer</u> : un cercle de \varnothing 20 cm</p> <p><u>Pincer</u> : les bords</p> <p><u>Garnir</u> le fond de compote de pommes</p> <p><u>Eplucher</u> et <u>couper</u> les pommes</p> <p><u>Disposer</u> : les pommes</p> <p><u>Cuire</u></p> <p>Finition : nappage</p>
CROQUIS		