

Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80g Œuf entier 40 g Sel 2 g		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
<u>Ganache chocolat :</u> Crème liquide 125 g Sucre inverti 25 g Chocolat de laboratoire 225 g Beurre 90 g		<u>CUIRE</u> : à blanc <u>RÉSERVER</u> : sur grille <u>GARNIR</u> : avec la ganache chocolat
<u>Décor</u> : chocolat de couverture noir QS		<u>DÉCORER</u> :
Croquis		