

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° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux framboises (6 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g 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>Crème d'amandes :</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 75 g Farine 10 g Parfum (facultatif) : Eau de vie de framboise QS		<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> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage blond).
<u>Garniture :</u> Framboise (barquette de 125g) 375 g		
<u>Finition :</u> Nappage rouge ou sucre glace QS		
Croquis		<p>The diagram shows a cross-section of the tart. From bottom to top, the layers are: a thick base of 'Pâte sucrée' (sweetened dough), a layer of 'Crème d'amandes' (almond cream), a layer of 'Framboises' (raspberries), and a final 'Finition' (glaze) on top.</p>