

Session 2013	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE		
TARTE AUX POIRES AMANDINE pour 6 personnes		
Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine type 55 Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin Extrait naturel de vanille	200 g 100 g 100 g 30 g 3 g QS	<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : la pâte
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre Sucre semoule Poudre d'amandes Œuf entier Poudre à crème (facultatif) Extrait naturel de vanille Rhum pâtissier 54°	75 g 75 g 75 g 50 g 10 g QS QS	<u>FONCER</u> : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre (le bord de la tarte sera pincé). <u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes <u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes <u>EMINCER</u> : les poires au sirop <u>GARNIR</u> : la tarte
<u>Garniture et cuisson :</u> Poire au sirop	6 moitiés	<u>CUIRE</u> : sur tourtière <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Finition :</u> Amande effilée Nappage blond	50 g 150 g	<u>ABRICOTER</u> : au nappage neutre
<b>CROQUIS</b>		
<p style="text-align: center;">TARTE AUX POIRES FINITION NAPPAGE</p> 		