


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte normande (Ø 22 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à foncer</u></b>            Farine 200 g            Beurre 100 g            Sucre glace 10 g            Œuf 50 g            Sel 4 g</p> <p><b><u>Crème prise</u></b>            Œuf 100 g            Crème liquide 35% MG 125 g            Lait 125 g            Sucre semoule 50 g            Vanille liquide 2 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b>            Pommes 450 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Sucre glace 50 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à foncer</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSE</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>COUPER</u></b> les pommes en quartier</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les quartiers de pommes sur le fond de tarte</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème prise</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond tarte</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>SAUPOUDRER</u></b> avec le sucre glace</p>
 <p style="text-align: center;">Pommes                      Appareil à crème prise</p> <p style="text-align: center;">Pâte à foncer</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 6

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11