

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte piémontaise (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Pâte sucrée</b></p> <p>Beurre 100 g</p> <p>Sucre glace 60 g</p> <p>Poudre de noisettes 30 g</p> <p>Sel 2 g</p> <p>Œuf 40 g</p> <p>Farine 170 g</p> <p><b>Crème de noisettes</b></p> <p>Beurre 60 g</p> <p>Sucre 60 g</p> <p>Poudre de noisettes 60 g</p> <p>Œuf 60 g</p> <p>Farine 10 g</p> <p>Praliné 20 g</p> <p><b>Ganache au chocolat</b></p> <p>Couverture noire 200 g</p> <p>Crème fleurette 250 g</p> <p>Beurre 50 g</p> <p>Glucose 25 g</p> <p><b>Finition</b></p> <p>Noisettes émondées 50 g</p> <p>Sucre 80 g</p> <p>Glucose 30 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> la pâte sucrée</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>FONCER</b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème de noisettes (méthode crème d'amandes)</p> <p><b>GARNIR</b> le fond de tarte de crème noisettes</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la ganache chocolat</p> <p><b>GARNIR</b></p> <p>Couler ou pocher suivant la texture et l'aspect du fond</p> <p><b>DISPOSER</b> des noisettes caramélisées ou sablées</p>
<p style="text-align: center;">Noisettes décor</p> <p style="text-align: center;">Ganache au chocolat</p> <p style="text-align: center;">Crème de noisettes</p> <p style="text-align: center;">Pâte sucrée</p>		

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 1

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11