

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte piémontaise (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Beurre 100 g Sucre glace 60 g Poudre de noisettes 30 g Sel 2 g Œuf 40 g Farine 170 g</p> <p><u>Crème de noisettes</u> Beurre 60 g Sucre 60 g Poudre de noisettes 60 g Œuf 60 g Farine 10 g Praliné 20 g</p> <p><u>Ganache au chocolat</u> Couverture noire 200 g Crème fleurette 250 g Beurre 50 g Glucose 25 g</p> <p><u>Finition</u> Noisettes émondées 50 g Sucre 80 g Glucose 30 g</p>		<p>RÉALISER la pâte sucrée</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER un cercle de Ø 22 cm</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>RÉALISER la crème de noisettes (méthode crème d'amandes)</p> <p>GARNIR le fond de tarte de crème noisettes</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la ganache chocolat</p> <p>GARNIR Couler ou pocher suivant la texture et l'aspect du fond</p> <p>DISPOSER 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° 23

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11