

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte amandine pistache / cerises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte sucrée</p> <p>Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g Sel 3 g</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Sucre semoule 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf 100 g Beurre 100 g Pâte de pistaches 30 g Kirsch 10 g</p> <p>Garniture</p> <p>Cerises au sirop 375 g</p> <p>Finition</p> <p>Nappage rouge 120 g Sucre glace QS</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>RÉALISER la crème d'amandes</p> <p>RÉSERVER</p> <p>GARNIR le fond de crème d'amandes et de cerises</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>FINITION & DÉCOR</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 7

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11