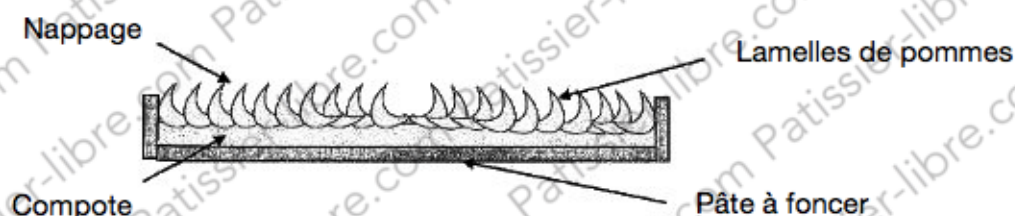


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

TARTE AUX POMMES (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte à foncer</p> <p>Farine 200 g Beure 100 g Sel 4 g Œuf 50 g Sucre glace 10 g</p> <p>Garniture</p> <p>Compote de pomme 33% 200 g Pommes 5 pièces</p> <p>Finition</p> <p>Nappage abricot 100 g</p>	<p>RÉALISER la pâte à foncer</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p>GARNIR de compote</p> <p>DISPOSER les tranches de pommes</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>NAPPER</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 25

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11