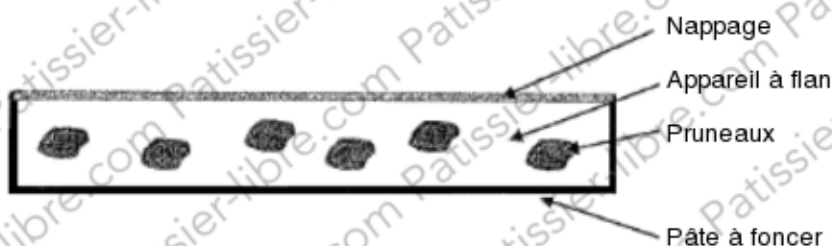


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Flan aux pruneaux (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine 200 g Beurre 100 g Œuf 50 g Sel 4 g Sucre glace 10 g</p> <p><u>Crème à flan à chaud</u> Lait 170 g Sucre semoule 35 g Poudre à crème 17 g Œuf 20 g Beurre 10 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Pruneaux dénoyautés 150 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 60 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème à flan (méthode de la crème pâtissière)</p> <p><u>RÉSERVER</u> au frais</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de pruneaux puis de crème à flan</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>FINITION</u> Napper</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 27

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11