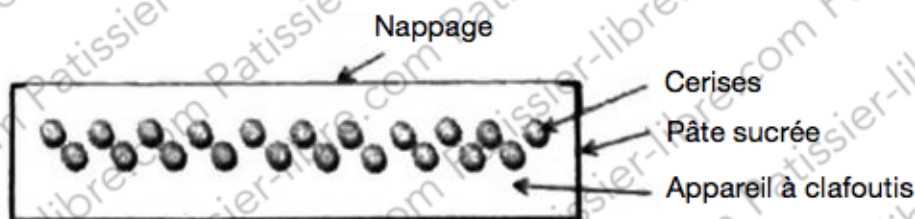


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte clafoutis aux cerises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u></p> <p>Farine 200 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Beurre 120 g Œuf 40 g</p> <p><u>Appareil à clafoutis</u></p> <p>Crème fleurette 250 g Sucre semoule 60 g Jaune d'œuf 50 g Œuf 50 g Poudre à crème 40 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u></p> <p>Cerises au sirop 100 g</p> <p><u>Finition</u></p> <p>Nappage 100 g Cerises au sirop 80 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil à clafoutis Mélanger le sucre et la poudre à crème Ajouter progressivement l'œuf et les jaunes incorporer la crème fleurette</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>DISPOSER</u> les cerises</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>FINITION ET DÉCOR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 8

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11