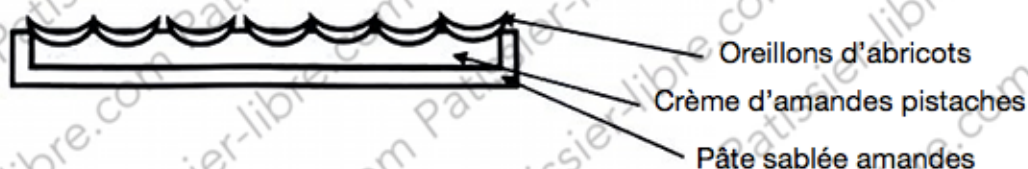


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte amandine pistache / abricots (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée d'amandes</u></b></p> <p>Farine 200 g            Poudre d'amandes 20 g            Sel 2 g            Beurre 100 g            Sucre glace 100 g            Œuf 40 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes pistaches</u></b></p> <p>Beurre 80 g            Sucre semoule 80 g            Poudre d'amandes 80 g            Œuf 50 g            Pâte de pistaches 40 g            Farine 20 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b></p> <p>Abricots au sirop 500 g</p> <p><b><u>Finition</u></b></p> <p>Nappage blond 120 g            Pistaches émondées 40 g            Sucre glace QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sablée d'amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes pistaches</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte de crème d'amandes pistaches</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les oreillons d'abricots de façon harmonieuse</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>NAPPER</u></b> avec le nappage blond</p> <p><b><u>APPORTER</u></b> une touche de décoration personnelle avec les éléments à disposition</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 17

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11