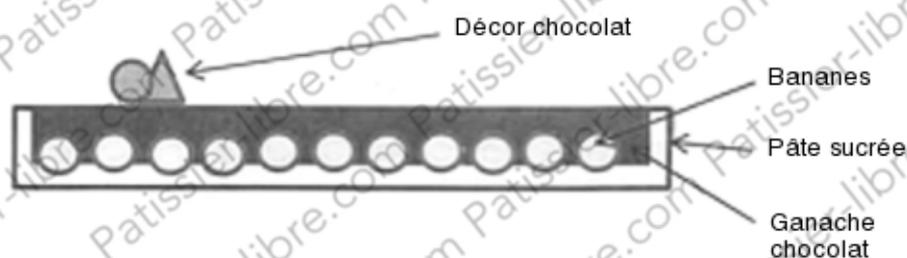


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte chocolat / banane (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b>            Farine 200 g            Beurre 120 g            Sucre glace 80 g            Sel 3 g            Œuf 40 g</p> <p><b><u>Ganache</u></b>            Crème fleurette 300 g            Couverture 68% 300 g            Sucre inverti 40 g            Beurre 70 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b>            Bananes fraîches 1 pièce ½            Jus de citron 40 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Couverture chocolat 200 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid à +3°C</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle</p> <p><b><u>CUIRE</u></b> à blanc</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la ganache</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les bananes fraîches au jus de citron</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte et réserver à +3°C</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>DÉCOR</u></b> et <b><u>FINITION</u></b></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 18

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11