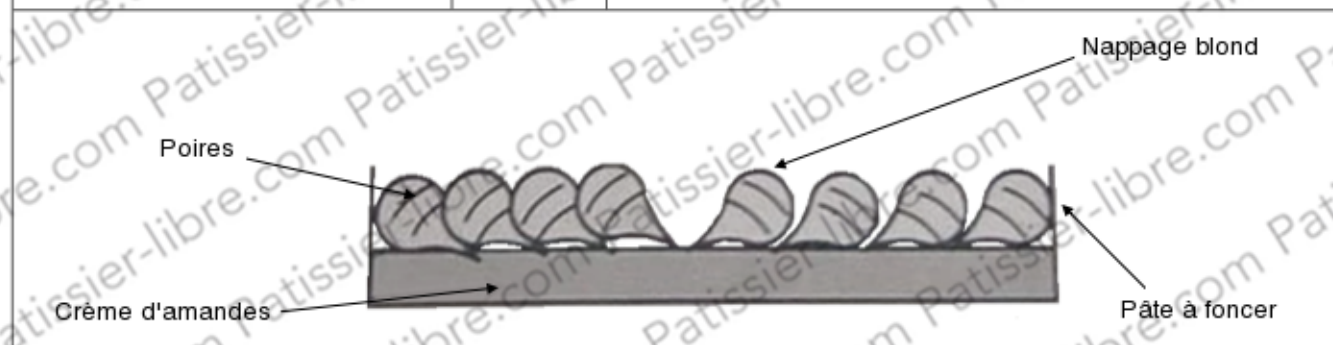


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte poires / amandes (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à foncer</u></b>            Farine 200 g            Sel 4 g            Sucre glace 10 g            Beurre 100 g            Œuf 50 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b>            Beurre 60 g            Sucre 60 g            Poudre d'amandes 60 g            Œuf 50 g            Poudre à crème 10 g            Extrait vanille liquide 4 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b>            ½ poire au sirop 8 unités</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Amandes effilées 30 g            Nappage blond 180 g            Sucre neige 20 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à foncer</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSE</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de 22 cm Ø</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte</p> <p><b><u>ÉGOUTTER</u></b> les poires</p> <p><b><u>ÉMINCER et DISPOSER</u></b> les poires</p> <p><b><u>PARSEMER</u></b> d'amandes effilées</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 et décorer au sucre glace décor</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 19

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11