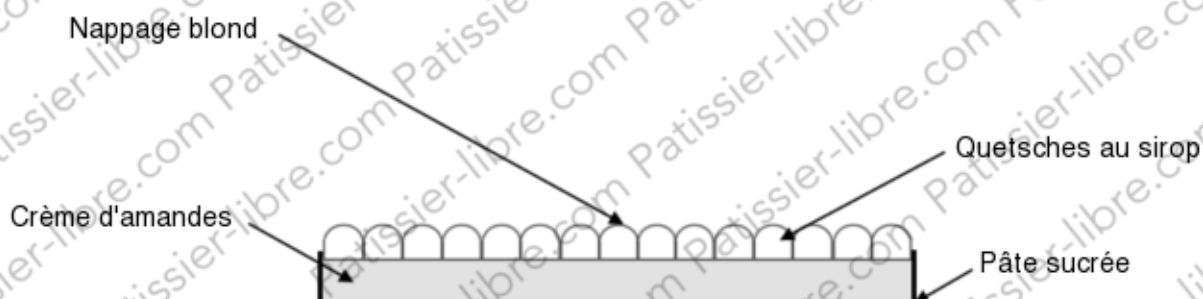


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte aux quetsches (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 Œuf 40 g Sel 3 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b> Poudre d'amandes 100 g Beurre 100 g Sucre 100 g Œuf 100 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b> Quetsches au sirop 400 g</p> <p><b><u>Finition</u></b> Nappage blond 150 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée</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 de diamètre</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte de crème d'amandes</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> les quetsches égouttées</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>NAPPER</u></b> au nappage blond</p> <p><b><u>FINITION ET DÉCOR</u></b></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 20

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11