

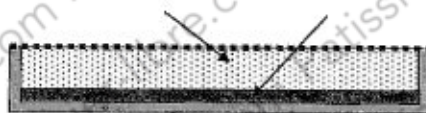
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte au fromage blanc / framboise-pépins (Ø 22cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u></p> <p>Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Sel fin 3 g Œuf 40 g</p> <p><u>Appareil au fromage blanc</u></p> <p>Lait 175 g Fromage blanc 40 % MG 175 g Poudre à crème 20 g Sucre semoule 50 g Zestes de citron râpé 1 pièce Beurre 20 g</p> <p>Blanc d'œuf 40 g Sucre semoule 25 g</p> <p>Sucre glace 20 g</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>Framboise-pépins 180 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>FONCER</u> le cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> à blanc la tarte</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil au fromage blanc Réunir tous les ingrédients. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2 mn. À chaud, incorporer les blancs montés fermes et serrés.</p> <p><u>GARNIR</u> le fond avec la framboise-pépins, puis garnir avec l'appareil à fromage blanc et lisser. Saupoudrer de sucre glace</p> <p><u>CUIRE</u> 20 mn environ au four ventilé à 180°C</p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>

Appareil au fromage blanc

Framboise-pépins



Pâte sucrée

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 26

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11