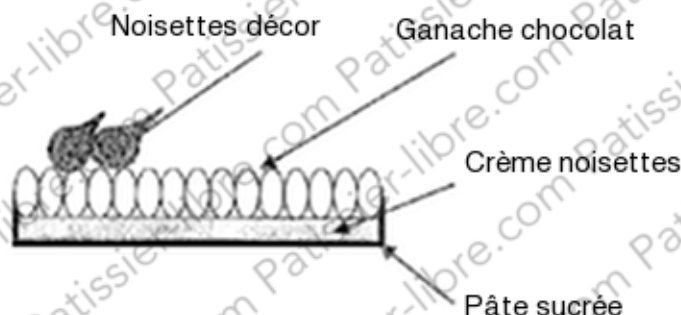


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte piémontaise (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Beurre 100 g Sucre glace 60 g Poudre de noisettes 30 g Sel 2 g Oeuf 40 g Farine 170 g</p> <p><u>Crème de noisettes</u> Beurre 60 g Sucre 60 g Poudre de noisettes 60 g Oeuf 60 g Farine 10 g Praliné 20 g</p> <p><u>Ganache chocolat</u> Couverture noire 200 g Crème fleurette 250 g Beurre 50 g Glucose 25 g</p> <p><u>Finition</u> Noisettes émondées 50 g Sucre semoule 80 g Glucose 30 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSE</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème de noisettes, méthode crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème de noisettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache chocolat</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 29

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11