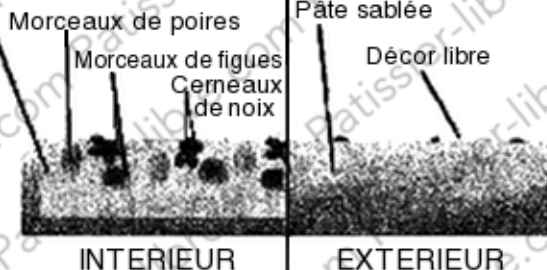


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte aux poires, figes et noix (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte sablée</p> <p>Beurre 120 g Sucre semoule 80 g Oeuf 40 g Sel 3 g Farine 200 g</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Beurre 125 g Sucre semoule 125 g Farine T55 10 g Poudre d'amandes 125 g Oeuf 150 g</p> <p>Garniture</p> <p>Figes surgelées 75 g Poires au sirop 100 g Noix 75 g</p> <p>Finition décor</p> <p>Noix 50 g Sucre neige 25 g</p>	<p>RÉALISER la pâte sablée</p> <p>RÉSERVER</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER un cercle de Ø 22 cm</p> <p>RÉSERVER</p> <p>RÉALISER la crème d'amandes</p> <p>GARNIR LE FOND Disposer une moitié de l'appareil, puis les fruits et le reste de l'appareil</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>FINITION décorer avec du sucre neige et quelques noix</p>

Appareil amande



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11