

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte normande aux pommes (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 10 g Œuf 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Appareil à crème prise</u> Lait 125 g Sucre 50 g Crème liquide 125 g Œuf entier 100 g Vanille liquide 2 g</p> <p><u>Garniture</u> Pommes 450 g Sucre 100 g Beurre 60 g</p> <p><u>Finition</u> Sucre glace 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</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>CARAMÉLISER</u> les pommes coupées en morceaux</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil à crème prise</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> avec le sucre glace</p>

Pommes caramélisées

Crème prise



Pâte à foncer

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°11

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11