

Tarte au chocolat (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée		RÉALISER la pâte sucrée
Beurre	100 g	RÉSERVER
Sucre	125 g	
Sel	3 g	ABAISSER
Œuf	40 g	
Farine	200 g	FONCER un cercle de Ø 22 cm
Ganache		CUIRE A BLANC
Crème liquide	225 g	RÉALISER la ganache
Sirop de sucre inverti	20 g	
Couverture noire	200 g	GARNIR le fond
Beurre	80 g	
Finition		DÉCORER
Couverture noire	100 g	RÉSERVER sur grille
Couverture blanche	100 g	



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 33

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11