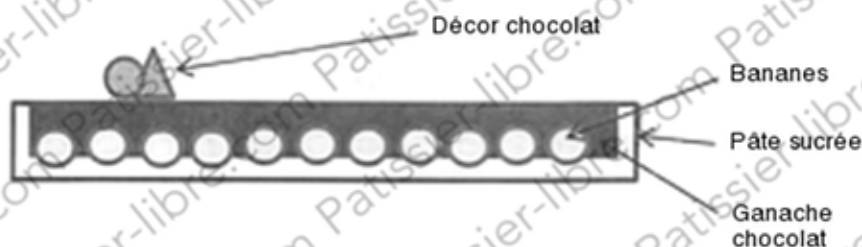


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte chocolat - banane (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Sel 3 g Œuf 40 g</p> <p><u>Ganache</u> Crème liquide 200 g Couverture noire 180 g Sucre inverti 20 g Beurre 50 g</p> <p><u>Garniture de fruits</u> Bananes 1 pièce ½ Jus de citron 40 g</p> <p><u>Finition</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 200 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u> à blanc</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de fines rondelles de bananes légèrement citronnées</p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> avec la ganache</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u></p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°37

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11