


Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries <b>SUJET 1</b>		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte chocolat (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Ganache chocolat :</u> Crème liquide 125 g Sucre inverti 25 g Couverture noire 225 g Beurre 90 g</p> <p><u>Décor:</u> chocolat de couverture noir QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> :</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : avec la ganache chocolat</p> <p><u>DÉCORER</u></p>
<b>Croquis</b>		 <p style="text-align: right;">Ganache chocolat Pâte sucrée</p>