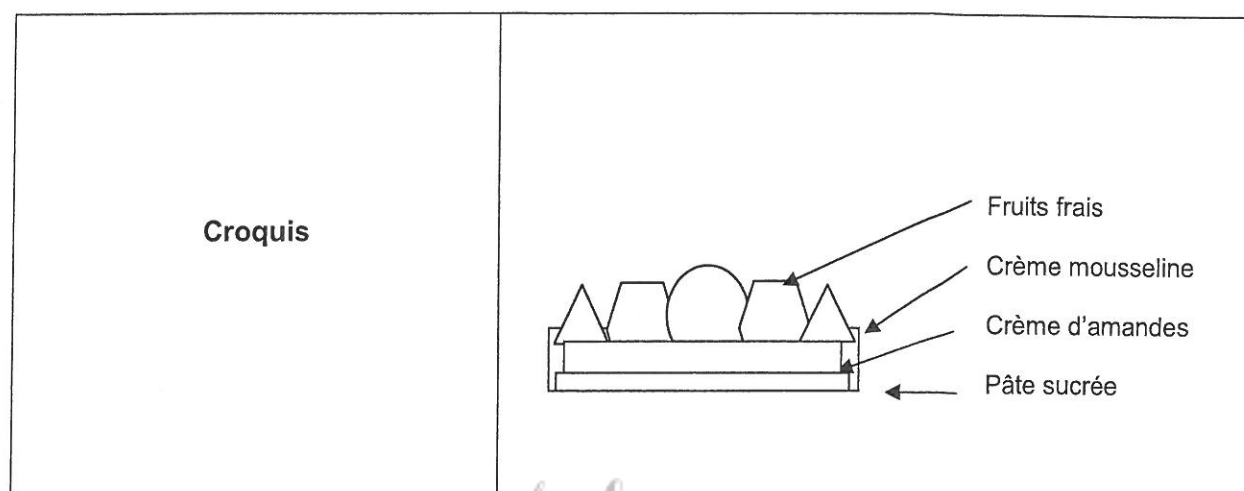


Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 2		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fruits frais (8 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)	Progression :	
<p><u>Pâte sucrée:</u></p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u></p> <p>Beurre 50 g Sucre 50 g Œuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><u>Garniture :</u></p> <p>Framboise 125 g Kiwi 150 g Abricot 150 g Fraise 150 g Banane 150 g</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Nappage blond 150 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm. Piquer</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u> : et refroidir sur grille</p> <p><u>RESERVER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (prélevée sur la fabrication de crème mousseline du fraisier)</p> <p><u>DISPOSER</u> les fruits frais harmonieusement</p> <p><u>NAPPER</u> la tarte</p> <p><u>PRESENTER</u></p>	



Julie Myrtille