

| | | |
|--|-------------------|------------------|
| Session 2015 | Code : 500 221 36 | Page : 4 / 7 |
| Examen : CAP Pâtissier | | Durée : 7 heures |
| Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries | SUJET 3 | |
| | | Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux pommes (8 personnes)

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|--|--|
| <p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 3 g</p> <p><u>Marmelade aux pommes :</u> Pommes golden 3 Pces Sucre 60 g Beurre 50 g Vanille extrait Q.S</p> <p><u>Garniture :</u> Pommes (pièces) 4</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 200 g</p> | <p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>REALISER une marmelade aux pommes</p> <p>GARNIR : le fond de marmelade et de pommes émincées disposées en rosace.</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER : Napper et décorer la tarte</p> |
| Croquis | <p>The diagram shows a cross-section of a tart. At the base is a layer of 'Pâte sucrée'. Above it is a layer of 'Marmelade'. The next layer consists of 'Pommes fruits' (apple slices) arranged in a decorative pattern. The top layer is 'Nappage blond' (glaze). Arrows point from the labels to the corresponding layers in the diagram.</p> |