

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

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Tarte**

**Tarte Alsacienne (Ø 22 cm)**

Recettes (à titre indicatif)			Progression :
<b>Pâte Brisée</b>			<u>REALISER</u> : la pâte Brisée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : épaisseur 2 /3 mm <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm <u>PRE-CUIRE</u> le fond
Farine	kg	0,200	
Beurre	kg	0,100	
Lait	kg	0,030	
Jaune d'œufs	kg	0,020	
Sucre semoule	kg	0,012	
Sel	kg	0,003	
<b>Appareil à crème prise</b>			<u>REALISER</u> : l'appareil à crème prise <u>EPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes en quartiers (8) <u>GARNIR</u> : le fonds de quartiers de pommes <u>VERSER</u> l'appareil à crème prise <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur gille <u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace
Œuf entier	kg	0,125	
Sucre semoule	kg	0,060	
Lait	kg	0,125	
Crème UHT	kg	0,125	
Vanille liquide	l	QS	
<b>Garniture</b>			
Pommes « golden »	kg	0,500	
<b>Finition</b>			
Sucre glace	kg	QS	
<b>CROQUIS</b>	<p>The diagram shows a cross-section of the tart. It consists of three main layers: a bottom layer of 'Pâte Brisée' (crust), a middle layer of 'Appareil à crème prise' (cream filling), and a top layer of 'Quartiers de pommes' (apple slices). Arrows point from the text labels to the corresponding layers in the drawing.</p>		