

Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 5</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**Tarte chocolat - banane (Ø 20cm)**

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème ganache :</u> Crème 200 g Chocolat de couverture noire 64% 180 g Miel 20 g Beurre 70 g</p> <p><u>Garniture :</u> Banane 2 pces Citron ½ pce</p> <p><u>Finition :</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, 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 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : le fond de tarte à blanc</p> <p><u>RESERVER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : garnir le fond de fines rondelles de banane légèrement citronnées</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : en coulant la ganache à hauteur Mettre au froid Finition : décor simple à base de chocolat et/ou de fruits</p>

**Croquis**

