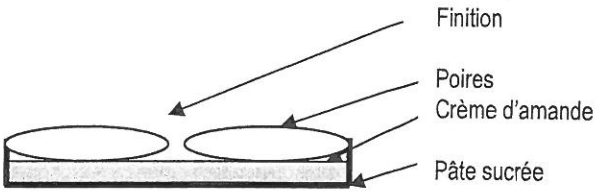


Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 6	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tartes aux poires aux amandes (8 personnes, diamètre 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 100 g Poudre à crème 10 g Vanille QS</p> <p><u>Garniture :</u> Poire au sirop (boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 100 g Amande effilée grillée 20 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 : la crème d'amandes</p> <p>GARNIR : le fonds de crème d'amandes</p> <p>GARNIR : de poire émincée</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER : sur grille</p> <p>ABRICOTER</p> <p>PARSEMER : d'amandes effilées</p>
Croquis	 <p style="text-align: right;">Finition Poires Crème d'amande Pâte sucrée</p>