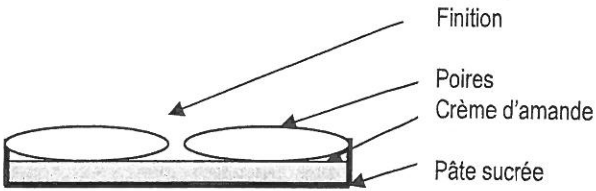


Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries SUJET 6		Coefficient : 11

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>The diagram shows a cross-section of a tart. It consists of a base layer of 'Pâte sucrée' (sugar paste), followed by a layer of 'Crème d'amande' (almond cream), then sliced 'Poires' (pears), and finally a top layer of 'Finition' (icing). Arrows point from the labels to the corresponding layers in the diagram.</p>