

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Tarte

Tarte citron meringuée	
Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron (4) 120 g Œuf entier 240 g Sucre 225 g Zeste de citron 2 pièces Beurre 165 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Eau 70 g</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 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la crème citron</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond cuit à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la meringue italienne</p> <p><u>DECORER</u> : de meringue italienne à l'aide d'une poche munie d'une douille</p> <p><u>COLORER</u> : au four ou au décapeur</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille au frais</p>
Croquis indicatif	<p>Le diagramme illustre la structure d'une tarte citron meringuée. On voit une base rectangulaire de pâte sucrée. Au-dessus de cette base se trouve une couche de crème citron. Le dessus de la tarte est recouvert d'une meringue italienne, représentée par une série de petites vagues ou d'ondulations régulières.</p>