

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 4	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte Citron Meringuée (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sablée :</u> Farine 250 g Beurre 150 g Sucre glace 125 g Œuf entier 50 g Sel 5 g</p> <p><u>Crème Citron :</u> Jus de Citron 80 g Beurre 130 g Sucre 130 g Œuf entier 200 g Poudre à crème 10 g Zeste de citron (pièces) 2</p> <p><u>Meringue Italienne :</u> Blancs d'œufs 150 g Sucre semoule 300 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sablée</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 le fond de tarte <u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème Citron (méthode crème pâtissière)</p> <p><u>GARNIR</u> : les fonds de tartes avec la crème citron</p> <p><u>REALISER</u> : la meringue Italienne</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : Décorer la tarte avec la meringue Colorer la meringue</p>
Croquis	<p style="text-align: right;">D décor Meringue italienne</p> <p style="text-align: right;">Crème citron</p> <p style="text-align: right;">Pâte sablée</p>