

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 7	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte citron meringuée ( Ø 22 cm) pour 8 personnes**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée amande</u></b> Farine 200 g Poudre d'amande 50 g Beurre 125 g Sel 5 g Sucre 80 g Œuf 50 g</p> <p><b><u>Crème citron</u></b> Jus de citron 75 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Beurre 125 g Poudre à crème 10 g Zeste de citron 10 g</p> <p><b><u>Meringue italienne</u></b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte sablée amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> (cercle de 22 cm Ø)</p> <p><b><u>CUIRE À BLANC</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER la crème citron</u></b> : même procédé que pour une crème pâtissière</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid (choc thermique)</p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER une meringue italienne</u></b> : cuisson 118°C</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> : à la poche pour la finition</p>

