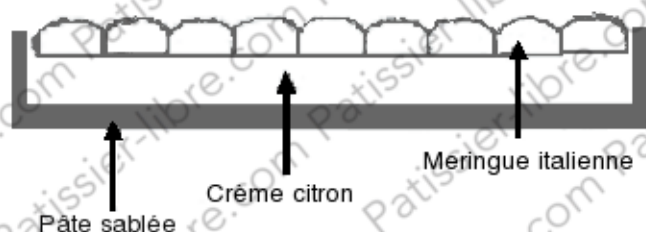


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée aux amandes</u></b></p> <p>Farine 200 g Beurre 120 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Poudre d'amandes 20 g Œuf 40 g</p> <p><b><u>Crème citron</u></b></p> <p>Jus de citron 75 g Œuf 200 g Sucre 125 g Beurre 125 g Poudre à crème 10 g</p> <p><b><u>Meringue italienne</u></b></p> <p>Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sablée aux 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 A BLANC</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER LA CREME AU CITRON</u></b> (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>GARNIR LE FOND</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la meringue italienne (cuisson du sucre à 118°C)</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> à la poche pour la finition</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 21

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11