

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

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

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée</u></b>            Farine 200 g            Poudre d'amandes 20 g            Beurre 120 g            Sel 3 g            Sucre glace 80 g            Œuf 40 g</p> <p><b><u>Crème citron</u></b>            Jus de citron 75 g            Œuf entier 200 g            Sucre 125 g            Poudre à crème 10 g            Beurre 125 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</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>CUIRE A BLANC</u></b> le fond de tarte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème citron (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte</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° 2

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11