

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte citron meringuée (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sablée</u> Farine 200 g Poudre d'amandes 20 g Beurre 120 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g</p> <p><u>Crème citron</u> Jus de citron 75 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Poudre à crème 10 g Beurre 125 g</p> <p><u>Meringue italienne</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sablée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u> le fond de tarte</p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème citron (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte</p> <p><u>RÉALISER</u> la meringue italienne (cuisson du sucre à 118°C)</p> <p><u>DRESSER</u> à la poche pour la finition</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 9

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11