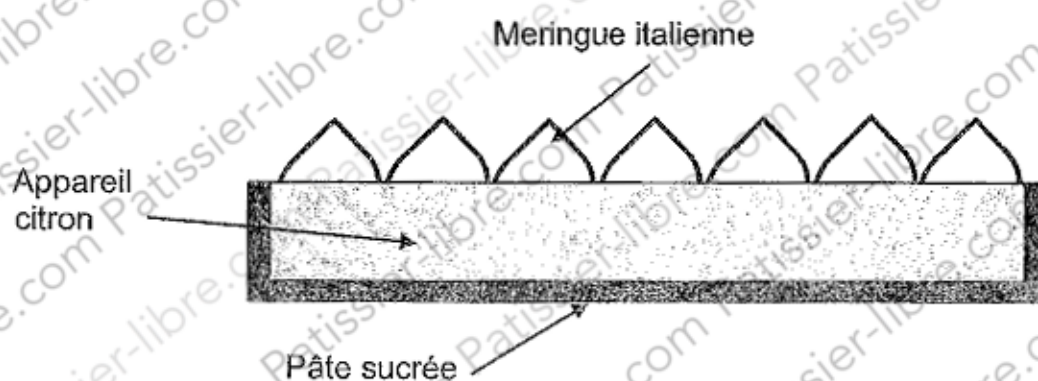


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sablée d'amandes		RÉALISER la pâte sablée d'amandes
Farine T55	200 g	RÉSERVER
Beurre	120 g	
Sel	3 g	ABAISSER
Sucre glace	80 g	
Poudre d'amandes	20 g	FONCER
Œuf	40 g	
Crème citron		CUIRE A BLANC
Jus de citrons	75 g	RÉALISER LA CREME AU CITRON (même procédé que pour une crème pâtissière)
Œuf	200 g	
Sucre	125 g	RÉSERVER
Beurre	125 g	
Poudre à crème	10 g	GARNIR LE FOND
Meringue italienne		
Blanc d'œuf	120 g	RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE
Sucre	240 g	
Eau	80 g	DRESSER
		COLORER



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11