

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## TARTE

## Tarte à la rhubarbe meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b>Pâte à foncer</b>		<b>RÉALISER</b> la pâte à foncer
Farine T55	200 g	<b>RÉSERVER</b>
Beurre	100 g	
Sucre glace	10 g	<b>ABAISSER</b>
Œuf	50 g	
Sel	3 g	
<b>Appareil à crème prise</b>		<b>FONCER</b>
Crème liquide	125 g	<b>GARNIR</b>
Lait	125 g	
Sucre semoule	60 g	<b>CUIRE</b>
Œuf	125 g	
<b>Garniture</b>		<b>RÉALISER</b> la meringue italienne
Rhubarbe	400 g	<b>DECORER</b>
<b>Meringue italienne</b>		<b>COLORER</b>
Blanc d'œuf	120 g	<b>RÉSERVER</b>
Sucre semoule	240 g	
Eau	80 g	

Meringue italienne colorée

Appareil à  
crème prise

Pâte à foncer

Rhubarbe

