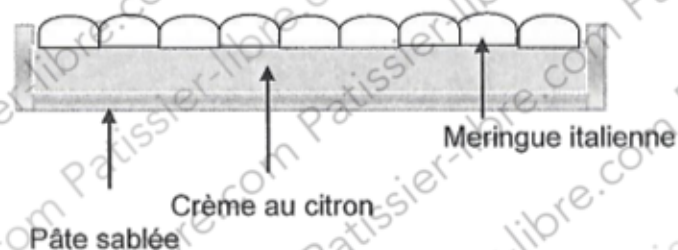


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sablée amandes</u>		<u>RÉALISER</u> la pâte sablée aux amandes
Farine T55	200 g	<u>RÉSERVER</u>
Beurre	120 g	
Sel	3 g	
Sucre glace	80 g	
Poudre d'amandes	20 g	
Œuf	40 g	
<u>Crème citron</u>		<u>ABAISSEZ</u>
Jus de citron	75 g	<u>FONCER</u> (cercle de 22 cm Ø)
Œuf	200 g	<u>CUIRE A BLANC</u>
Sucre	125 g	<u>RÉALISER LA CRÈME AU CITRON</u> (même procédé que pour une crème pâtissière)
Beurre	125 g	<u>RÉSERVER</u>
Poudre à crème	10 g	
<u>Meringue italienne</u>		<u>GARNIR LE FOND</u>
Blanc d'œuf	120 g	<u>RÉALISER</u> la meringue italienne
Sucre	240 g	<u>DRESSER</u> à la poche pour la finition
Eau	80 g	
		<u>COLORER</u>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 27	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11