

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sablée d'amandes</u></p> <p>Farine T55 200 g</p> <p>Beurre 120 g</p> <p>Sel 3 g</p> <p>Sucre glace 80 g</p> <p>Poudre d'amandes 20 g</p> <p>Œuf 40 g</p> <p><u>Crème citron</u></p> <p>Jus de citron 75 g</p> <p>Œuf 200 g</p> <p>Sucre 125 g</p> <p>Beurre 125 g</p> <p>Poudre à crème 10 g</p> <p><u>Meringue italienne</u></p> <p>Blanc d'œuf 120 g</p> <p>Sucre 240 g</p> <p>Eau 80 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte sablée d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> (cercle de Ø 22 cm)</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u></p> <p><u>RÉALISER LA CRÈME AU CITRON</u> (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR LE FOND</u></p> <p><u>RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE</u></p> <p><u>DRESSER</u> à la poche pour la finition</p> <p><u>COLORER</u></p>
 <p style="text-align: center;">Pâte sablée Crème au citron Meringue italienne</p>		

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 9

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11