

Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11
		SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte citron meringuée (6 personnes)

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Sucre glace 60 g Beurre 100 g Œuf entier 40 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 80 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Poudre à crème 10 g Zestes de citron 2 citrons Beurre 125 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Glucose 50 g Eau 70 g</p>	<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de 22 cm Ø</p> <p>CUIRE À BLANC</p> <p>REALISER : la crème citron.</p> <p>GARNIR : le fond cuit à blanc de crème citron</p> <p>REALISER : la meringue italienne</p> <p>FINITION DECOR : avec la meringue italienne.</p>
Croquis	<p>Meringue italienne</p> <p>Crème citron</p> <p>Pâte sucrée</p>