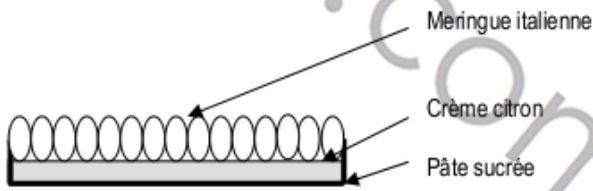


Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte citron meringuée (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 1 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 150 g Sucre 135 g Œuf entier 150 g Poudre à crème à chaud 22 g Zeste de citron 2 Beurre 125 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Eau 70 g</p>	<p>REALISER : la pâte sucrée</p> <p>RESERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>CUIRE A BLANC</p> <p>REALISER : la crème citron méthode crème pâtissière</p> <p>GARNIR : le fonds cuit à blanc de crème citron</p> <p>REALISER : la meringue italienne</p> <p>FINITION DECOR : avec la meringue italienne</p>
Croquis	 <p style="text-align: right;">Meringue italienne Crème citron Pâte sucrée</p>