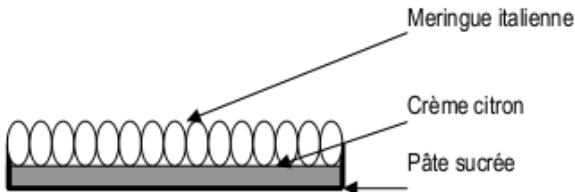


Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 8	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte citron meringuée (6 personnes)		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sucre glace 100 g Œuf entier 50 g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 80 g Œufs 160 g Sucre 150 g Zestes de citron 1 pièce Beurre 110 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blancs d'œufs 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 20 cm</p> <p>CUIRE : à blanc</p> <p>REALISER : la crème citron</p> <p>GARNIR : le fond cuit à blanc</p> <p>REALISER : la meringue italienne</p> <p>DECORER : de meringue italienne à l'aide d'une poche munie d'une douille</p> <p>RESERVER : sur grille au frais</p>	
Croquis	 <p>Meringue italienne</p> <p>Crème citron</p> <p>Pâte sucrée</p>	