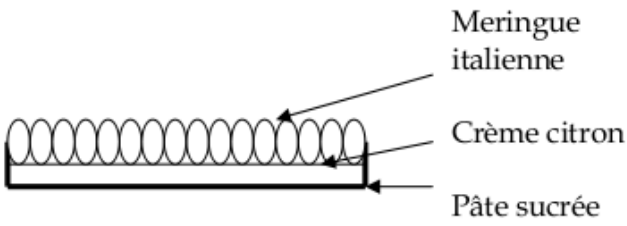


Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 8
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
SUJET 8		

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte citron meringuée (6 personnes)

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