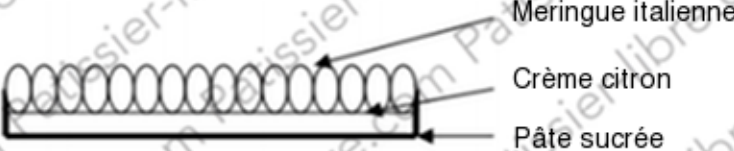


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte citron meringuée (Ø 22 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Poudre d'amandes 30 g Sel 3 g Œuf 40 g</p> <p><u>Crème citron</u> Jus de citron 75 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Poudre à crème 10 g Zeste de citron 2 pièces Beurre 125 g</p> <p><u>Meringue italienne</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre 200 g Eau 70 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème citron</p> <p><u>GARNIR</u> le fond</p> <p><u>RÉALISER</u> la meringue italienne</p> <p><u>DÉCORER</u></p>
 <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Meringue italienne</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Crème citron</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Pâte sucrée</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 39

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11