

# FICHE TECHNIQUE

## Tarte citron meringuée

# FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :6/8

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
<b>Pâte sucrée</b>			<b>Mettre en place le poste de travail</b>	<b>5 min</b>
Farine	Gr	125	<b>Pétrir la pâte sucrée</b>	<b>10min</b>
Beurre	Gr	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémier le beurre avec le sucre glace</li> <li>• Ajouter l'œuf.</li> <li>• Ajouter la farine tamisée et le sel.</li> <li>• Pétrir la pâte.</li> <li>• Fraiser la pâte avec la paume de la main.</li> <li>• Mélanger. Fraiser 2 fois.</li> <li>• Faire une boule. Filmer. Réserver au frais (minimum 30 min.).</li> </ul>	
Sel	Gr	1		
Œufs	Gr	27		
Sucre glace	Gr	65		
<b>Crème citron</b>				<b>Confectionner la crème citron</b>
Sucre semoule	Gr	108	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eplucher dans une casserole les citrons, les couper en deux et récupérer à l'aide d'un presse citron le jus.</li> <li>• Faire bouillir le jus de citron avec les zestes de citron.</li> <li>• Blanchir les œufs et le sucre.</li> <li>• Ajouter le jus de citron bouillant sur le mélange œuf+ sucre après l'avoir passé au chinois.</li> <li>• Cuire à ébullition et la maintenir pendant 5 minutes environ.</li> <li>• Débarrasser la crème dans un bahut, ajouter le beurre morceaux et mixer sans ajouter de bulles d'air.</li> <li>• Mettre à refroidir sur glace et filmer au contact.</li> </ul>	
Beurre	Gr	140		
Œufs	Gr	108		
Citron vert ou jaune	Pce	3		
<b>Meringue italienne</b>				<b>Cuire la pâte sucrée</b>
Sucre	Gr	125	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foncer votre tarte.</li> <li>• Cuire à blanc dans un four à 160°C pendant 15 à 18 minutes environ.</li> <li>• Refroidir sur grille.</li> </ul>	
Eau	Gr	38		
Blancs d'œuf	Pce	2		
			<b>Monter la meringue italienne</b>	<b>10min</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer les blancs dans la cuve du batteur.</li> <li>• Cuire l'eau et le sucre à 118°C.</li> <li>• A 110°C monter les blancs en neige.</li> <li>• A 118°C verser le sucre cuit sur les blancs montés</li> <li>• Continuer à monter jusqu'à refroidissement.</li> <li>• Disposer la meringue dans une poche avec une douille unie.</li> </ul>	
			<b>Monter la tarte citron</b>	<b>10min</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer la crème citron dans la tarte sucrée cuite à blanc.</li> <li>• Bloquer la tarte au réfrigérateur pour durcir la crème citron.</li> <li>• Pocher sur la crème citron, la meringue italienne.</li> <li>• Flamber la tarte.</li> <li>• Stocker au froid.</li> </ul>	

## DRESSAGE

