

FICHE TECHNIQUE

Tarte citron meringuée

FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :6/8

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

DRESSAGE

