|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du plat : TARTE AU CITRON** | BASE : 6 | date |
| DESCRIPTIF : Tarte à base de pâte sucrée, garnie d’un appareil parfumé au citron très moelleux. La tarte est recouverte d’une meringue française colorée sous la salamandre. | Afficher l'image d'origine |
| **PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION** | **DENREES** | **PRINCIPAUX APPAREILS**  | **VALEUR** |
| **1- PATE SUCREE**• Tamiser la et la mettre en fontaine.• Assouplir le beurre et le mélanger rapidement avec le sucre• Verser l’œuf dans la fontaine.• Mélanger du bout des doigts l’ensemble beurre/sucre avec l’œuf et le sel.Incorporer progressivement la farine en partant de l’intérieur de la fontaine.• Ecraser rapidement le mélange à pleines mains, la pâte se forme et s’échappe entre les doigts.• Arrêter l’opération dès que la pâte ne colle plus au marbre.• Si nécessaire, fraiser la pâte une seule fois et énergiquement à l’aide d’un coupe-pâte• Fariner le marbre et former une boule de pâte.• Abaisser la pâte en rond.• Foncer un cercle (20 cm de diam)• Recouvrir le fond d’une feuille de papier sulfurisé.• Le garnir de pois de cuisson et le cuire à blanc dans un four à 200 °C durant une vingtaine de minutes.• Débarrasser les pois aux 3/4 de la cuisson, décercler et dorer les bords extérieurs.• Finir la cuisson et la coloration.• Débarrasser le fond de tarte sur grille.**2- APPAREIL AU CITRON**• Porter dans une sauteuse le jus de citron, un peu d’eau et 0.075 kg de sucre semoule à ébullition.• Blanchir les œufs entiers, les jaunes et les 0,025 kg de sucre dans une calotte.• Ajouter la poudre à crème.• Délayer progressivement le mélange avec le sirop au citron.• Verser l’ensemble dans la sauteuse et porter le tout à ébullition.• Remuer sans arrêter à l’aide d’un fouet comme pour la réalisation de la crème pâtissière.• Incorporer la crème bouillante puis débarrasser l’appareil dans une calotte.• Le refroidir rapidement.• Incorporer progressivement le beurre en pommade à l’appareil, bien le lisser.• Emplir le fond de tarte de cet appareil et refroidir.**3- MERINGUE**• Rompre les blancs, les monter, puis les serrer avec le tiers du poids en sucre («0,033 kg») dès qu’ils sont aux 9/10ème du montage.• Arrêter de battre et incorporer très délicatement le reste du sucre («0,066 kg») à l’aide d’une écumoire.• Verser le sucre doucement en pluie, et soulever les blancs d’œufs battus en neige avec l’écumoire, en tournant le bassin d’un quart de tour entre chaque coup d’écumoire.• Dresser la meringue à la poche à douille.• Passer sous la salamandre jusqu’à brunissement partiel. | **LEGUMERIE**Citron**CREMERIE**BeurreŒufsJaunes d’œufsBlancs d’œufsCrèmeECONOMATFarineSucre glaceSelSucrePoudre à crème**DIVERS**Eau | KgKgPiècePiècepièceLKgKgPmKgKgPm | **1**0.0930.750.1800.150Pm | **2**0.450.075220.150.150.018pm | **3**30.09 | **4** | **5** | **T****O****T****A****L**0.450.1782.75230.150.1800.150Pm0.240.018Pm | **P****U****H****T** | **P****T****H****T** |
| DRESSAGE :Couper en 4 chaque tarte et dresser une part sur petite assiette | TOTAL DENREES :   |
| ASSAISONNEMENT : X1,02 (2%) |
| COUT MATIERES :prix portion : temps préparation :  |