|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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**  Beurre  Œufs  Jaunes d’œufs  Blancs d’œufs  Crème  ECONOMAT  Farine  Sucre glace  Sel  Sucre  Poudre à crème  **DIVERS**  Eau | Kg  Kg  Pièce  Pièce  pièce  L  Kg  Kg  Pm  Kg  Kg  Pm | | **1**  0.093  0.75  0.180  0.150  Pm | **2**  0.45  0.075  2  2  0.15  0.15  0.018  pm | | | **3**  3  0.09 | | **4** | **5** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L**  0.45  0.178  2.75  2  3  0.15  0.180  0.150  Pm  0.24  0.018  Pm | | **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 : | | | | | | | | |