|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom du plat :**  **TARTE CITRON MERINGUEE**  **Individuelle** | | | | | | | | | BASE :  **24** | | | | 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. | | | | | | C:\Users\Utilisateur\Downloads\20160129_121449.jpg | | | | | | | | | |
| **PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION** | **DENREES** | | **PRINCIPAUX APPAREILS** | | | | | | | | | **VALEUR** | | | |
|  | **NATURE** | **U** | | **1** | **2** | | | **3** | |  |  | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** | | **P**  **U**  **H**  **T** | **P**  **T**  **H**  **T** |
| **1- PATE BRISEE**  Réaliser une pâte brisée sucrée  ***GARDER blanc d’œuf pour meringue***  Abaisser dans les cercles individuels diamètre 10 cm.  Garnie de papier et poids  Cuire à blanc à 200°C pendant 15 minutes.  Remplir de crème de citron chaude et refroidir en cellule  **2- CREME DE CITRON**  Porter à ébullition le jus de citron et 1/3 du sucre.  Dans une calotte blanchir les œufs entiers, les jaunes ***(GARDER blancs d’œuf pour meringue)***  et les 2/3 du sucre. Ajouter la maïzena et verser le jus de citron. Porter à ébullition en remuant.  Débarrasser dans une calotte et incorporer le beurre en parcelles.  Ajouter du zeste râpé.  **3- MERINGUE**  Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre en fin. | **CREMERIE**  Beurre  Jaune d’œuf  Blanc d’œuf  Œuf entier  FRUITS  Citron vert  ECONOMAT  Pulco citron  Farine  Maîzena  Sucre  eau | Kg  Pièce  Pièce  Pièce  Pièce  Litre  Kg  Kg  Kg  litre | | 0,400  4  0,800  0,120  0,150 | 0,200  8  8  PM  0,6  0,080  0,600 | | | 12  PM  0,720 | |  |  | 0,600  20  3  0,6  0,800  0,080  1,44  0,150 | |  |  |
| DRESSAGE :  Une fois refroidies, décorer à la poche avec la meringue ordinaire et passer sous la salamandre.  Râper un peu de zeste de citron vert  Dresser sur assiette. | | | | | | | TOTAL DENREES : | | | | | | | | |
| ASSAISONNEMENT : X1,02 (2%) | | | | | | | | |
| COUT MATIERES :  prix portion :  temps préparation : | | | | | | | | |