|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**BeurreJaune d’œufBlanc d’œufŒuf entierFRUITSCitron vertECONOMATPulco citronFarineMaîzenaSucreeau | KgPiècePiècePiècePièceLitreKgKgKglitre | 0,40040,8000,1200,150 | 0,20088PM0,60,0800,600 | 12PM0,720 |  |  | 0,600 2030,60,8000,0801,440,150 |  |  |
| DRESSAGE :Une fois refroidies, décorer à la poche avec la meringue ordinaire et passer sous la salamandre. Râper un peu de zeste de citron vertDresser sur assiette. | TOTAL DENREES :   |
| ASSAISONNEMENT : X1,02 (2%) |
| COUT MATIERES :prix portion : temps préparation :  |