

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* à réaliser par le candidat
(À rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
Tartelettes Meringuées au Citron			Nombre de couverts : 8		
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Pâte Sucrée</u>					
Farine	Kg	0,300	1	Réaliser une pâte sucrée.	10mn
Beurre	Kg	0,150			
Sel	Kg	0,005			
Sucre glace	Kg	0,100			
Œuf (jaune)	P	3			
Vanille extrait		PM			
<u>Crème au Citron (Type pâtissière)</u>					
Jus de citron	L	0,250	2	Confectionner une crème au citron, type pâtissière :	10mn
Sucre semoule	Kg	0,150			
Beurre	Kg	0,150	3	Mélanger jus de citron, maïzena, sucre, œufs, beurre, Porter à ébullition en remuant, Réserver.	8mn
Œuf	P	4			
Maïzena	Kg	0,050			
<u>Meringue</u>					
Œuf (blanc)	P	6	4	Foncer les tartelettes, Les cuire à blanc, Réaliser une meringue (au choix).	10mn
Sucre	Kg	0,400	5		
<u>Décor et finition</u>					
Pistache	Kg	0,050	6	Garnir les tartelettes, Terminer les tartelettes, les glacer,	15mn
Coulis de framboise	L	0,250			
Crème fraîche	L	0,250	7	Réaliser un fond d'assiette.	5mn
Menthe	Bte	1			
Couverture noire	Kg	0,100	8	Dresser.	5mn

<http://ch.cook.ifrance.com>