

# TARTE AU CITRON

LUCAS LION



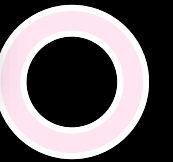
SALVADOR  
2021

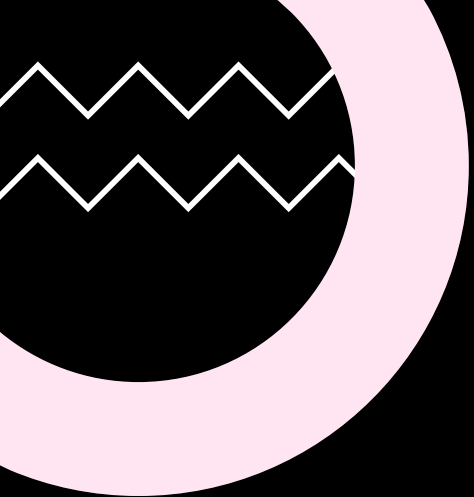
# INTRODUCTION

- La base;
- Origine;
- Symbolisme;



# LES COMPOSANTS



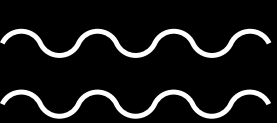


## RECETTE MERINGUE

(75g) Blanc d'oeuf  
(150g) Sucre







# MERINGUE SUISSE (pas à pas)



SÉPARER LE JAUNE DU BLANC



SUCRE ET BLANC D'OEUF AU BAIN MARY



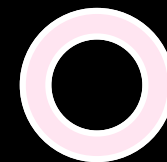
ATTENDRE QUE LE SUCRE SE DISSOLVE



porter le mélange au mélangeur  
jusqu'à ce qu'il atteigne le point de  
crête ferme




RÉSULTAT





## RECETTE PATÊ SUCRÉE

(250g) Farine  
(100g) Sucre raffiné  
(125g) Beurre sans sel  
(1 unit.) œufs  
(1g) sel





# PÂTE SUCRÉE (pas à pas)



MÉLANGER LES INGRÉDIENTS



EMBALLER ET METTRE AU RÉFRIGÉRATEUR



OUVRIR LA PÂTE



MOULE SUR LA PLAQUE DE CUISSON



PERCER LA SURFACE DE LA PÂTE




RÉSULTAT APRÈS TORRÉFACTION





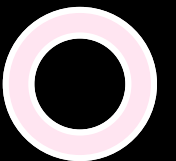
## RECETTE CRÈME AU CITRON

(400g) Sucre Cristal  
(5 unit.) œufs  
(5 unit.) Gemmes  
(300ml) Jus de citron sicilien  
(200g) Beurre  
zeste de citron





# CRÈME AU CITRON (pas à pas)



# MES EXPÉRIENCES







# MERCI!

LUCAS LION DA SILVA  
VALENÇA

LUCASLION350@GMAIL.COM

