



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte aux Poires « Bourdaloue » (22cm Ø) (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée aux amandes :</u> Farine 200g Beurre 100g Sucre glace 80g Poudre d'amande 25g Œuf entier 40g Sel 2g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 80g Sucre 80g Poudre d'amandes 80g Œuf entier 80g</p> <p><u>Garniture :</u> Demi-poires au sirop 8</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g Amandes effilées QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée aux amandes</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amande</p> <p><u>GARNIR</u> : les fonds de pâte sucrée de crème d'amande</p> <p><u>GARNIR</u> : de poire</p> <p><u>CUIRE</u> : la tarte</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>NAPPER</u> : la tarte et la disposer sur un carton or</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid positif</p>
<p><u>Croquis</u> (à titre indicatif)</p>		<p>Poires aux sirop</p> <p>Crème d'amande</p> <p>Pâte sucrée</p>