



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte abricot pistache (diamètre 22cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sablée amande :</u></p> <p>Farine 200g Poudre d'amandes 25g Sel 2g Beurre 100g Sucre glace 100g Œuf entier 40g</p> <p><u>Crème d'amandes pistache :</u></p> <p>Beurre 100g Sucre 100g Poudre d'amandes 100g Œuf entier 100g Pâte de pistache 50g Kirsch 10g Farine 30g</p> <p><u>Garniture :</u></p> <p>Abricot au sirop 1 boîte</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u></p> <p>Nappage blond 150g Pistache 50g Sucre glace spécial congélation QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sablée amande, réserver au froid.</p> <p><u>ABAISSER</u> : à 2mm d'épaisseur.</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de diamètre de 22cm de diamètre.</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes pistache.</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes.</p> <p><u>DISPOSER</u> : harmonieusement les oreillons d'abricot bien égouttés.</p> <p><u>CUIRE-REFOIDIR</u></p> <p><u>NAPPER</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>DECORER</u> : mettre en valeur la tarte avec les éléments proposés.</p>
<u>Croquis</u>		