



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte abricot (diamètre 22cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 250g Beurre 150g Sucre glace 100g Œuf entier 50g Sel 5g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100g Sucre 100g Poudre d'amandes 100g Œuf entier 60g Fécule (facultatif) QS Parfum (facultatif) QS Vanille, rhum</p> <p><u>Garniture :</u> Abricot au sirop 1kg</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 22cm de diamètre</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : Abricot au sirop (finition : abricoter au nappage blond)</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Finition Abricots Crème d'amandes Pâte sucrée</p>