



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Tarte amandine framboise (22cm Ø)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200g Beurre 100g Sucre glace 80g Œuf entier 40g Sel 3g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75g Sucre 75g Poudre d'amandes 75g Œuf entier 50g Poudre à crème (facultatif) 10g Parfum (facultatif) QS</p> <p><u>Garniture :</u> Abricot au sirop 125g Amande effilée 100g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g Sucre glace QS Amandes effilées 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>DISPOSER</u> : les framboises dans le fond de tarte</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes et décorer avec les amandes effilée</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>FINITION</u> : napper la tarte avec le nappage blond et/ou décorer de sucre glace.</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Finition Abricots Crème d'amandes Pâte sucrée</p>