



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte aux fraises (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 75g Poudre à crème (facultatif) 10g Parfum (facultatif) : vanille, rhum QS</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> 200g</p> <p><u>Garniture :</u> Fraise fraîche 500g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage 150g Sucre glace QS Pistache 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> : de crème pâtissière</p> <p><u>DECORER</u> : avec des fraises fraîches</p> <p><u>NAPPER</u> : et décorer</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Fraises Crème pâtissière Crème d'amande Pâte sucrée</p>