



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte aux framboises (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200g Beurre 100g Sucre glace 100g Œuf entier 40g Sel 2g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75g Sucre 75g Poudre d'amandes 75g Œuf entier 75g Farine 10g Parfum (facultatif) : vanille, rhum QS Eau de vie de framboise QS</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise (barquette de 125g) 375g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage rouge ou sucre glace 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 framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage blond).</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Finition Framboises Crème d'amandes Pâte sucrée</p>