



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte chocolat aux fruits rouges (8 personnes)

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>Ganache :</u> Beurre 50g Crème liquide 250g Glucose 25g Couverture noire 64% 200g</p> <p><u>Finition :</u> Framboises 25g Fraises 25g Groseilles rouges 25g</p> <p>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 Ø 22 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de tarte de ganache</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : Fruits rouges frais (finition : saupoudrer de sucre glace) ou surgelés (finition : abricoter au nappage rouge)</p>	
<p><u>Croquis</u></p>		