



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte chocolat banane (20cm 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 ganache :</u> Crème 200g Chocolat de couverture noire 64% 180g Miel 20g Beurre 70g</p> <p><u>Garniture :</u> Banane 2 pcs Citron ½ pce</p> <p><u>Décor :</u> Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 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 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u> : le fond de tarte à blanc</p> <p><u>RESERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> : garnir le fond de fines rondelles de banane légèrement citronnées</p> <p><u>REALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : en coulant la ganache à hauteur Mettre au froid Finition : décor simple à base de chocolat et/ou de fruits</p>
<p><u>Croquis</u></p>		