



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Tarte chocolat (22cm Ø)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200g Beurre 100g Sucre glace 80g Œuf entier 40g Sel 1 pincée</p> <p><u>Crème frangipane :</u> Beurre 50g Sucre 50g Poudre d'amandes 50g Œuf entier 50g Crème pâtissière 75g</p> <p><u>Ganache :</u> Crème 200g Chocolat ganache 200g Beurre 25g</p> <p><u>Finition :</u> Framboises fraîches 50g Nappage à froid ou sucre glace insoluble 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>REALISER</u> : la frangipane</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 ganache, refroidir et décorer selon le thème de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace ou abricoter au nappage)</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Finition framboises Ganache Frangipane Pâte sucrée</p>