



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte au chocolat (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>Ganache chocolat :</u> Crème liquide 125g Sucre inverti 25g Chocolat de laboratoire 225g Beurre 90g</p> <p><u>Décor :</u> Chocolat de couverture 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>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : avec la ganache chocolat</p> <p><u>DECORER</u></p>
<p><u>Croquis</u></p>		