



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte aux fruits frais (8 personnes)

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 d'amandes :</u> Beurre 50g Sucre 50g Poudre d'amandes 50g Œuf entier 50g</p> <p><u>Garniture :</u> Framboise 125g Kiwi 150g Abricot 150g Fraise 150g Banane 150g</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22cm. Piquer</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> : et refroidir sur grille</p> <p><u>RESERVER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : avec 150g de crème mousseline parfumée au kirsch (prélevée sur la fabrication de crème mousseline du fraisier)</p> <p><u>DISPOSER</u> : les fruits frais harmonieusement</p> <p><u>NAPPER</u> : la tarte</p> <p><u>PRESENTER</u></p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Fruits frais</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Pâte sucrée</p>