


F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n

<i>Jalousie aux abricots</i>	
<u>Descriptif :</u> Tartes de forme longue, réalisées en pâte feuilletée au beurre, garnies d'abricots frais (ou au sirop), de crème pâtissière et recouverte d'une seconde abaisse de pâte feuilletée.	
Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
1. Réaliser la pâte feuilletée – 10 min <ul style="list-style-type: none"> • Donner 6 tours à la pâte. 	<ul style="list-style-type: none"> - farine 0,250 kg - sel fin 0,005 kg - eau 0,125 l - beurre 0,185 kg
2. Réaliser le sirop pour pocher les fruits - 5 min <ul style="list-style-type: none"> • Réunir dans une russe, l'eau, le sucre, les zestes de citron et la demi-gousse de vanille fendue par le milieu. • Porter à ébullition et écumer si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - eau 0,100 l - sucre semoule 0,600 kg - citron (1/2 pièce) kg 0,050 - vanille 1/2 gousse
3. Préparer les abricots - 10 min <ul style="list-style-type: none"> • Laver, dénoyauter et pocher dans le sirop bouillant (si fruits frais). ou • Déboîter, égoutter et réserver les abricots (si fruits en conserve). 	<ul style="list-style-type: none"> - abricots au sirop (boîte 4/4) 1 pce (40 oreillons) <p style="text-align: center;">Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> - abricots frais 0,500 kg
4. Réaliser la crème pâtissière - 20 min	<ul style="list-style-type: none"> - lait 1/2 l - œufs (jaunes) 4 pces - sucre semoule 0,100 kg - farine 0,065 kg - vanille 1/2 gousse - Liqueur ou alcool PM
5. Monter les jalousies <ul style="list-style-type: none"> • Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. • Lui donner la forme d'un grand rectangle de 40 cm de longueur sur 24 cm de largeur. • Partager l'abaisse en 2 dans le sens de la longueur. • Retourner la première abaisse et la disposer sur une plaque à pâtisserie humidifiée. • Dorer ou mouiller le pourtour et garnir le milieu de crème pâtissière. (à l'aide d'une poche munie d'une douille ronde unie). • Disposer les oreillons d'abricots sur la crème pâtissière. • Préparer la 2ème abaisse de pâte feuilletée. • La fariner légèrement et la plier en deux dans le sens de la largeur. • Inciser la pliure à l'aide du talon d'un gros couteau éminceur de manière à imiter une jalousie (persienne ajourée). • Déplier la bande incisée et la déposer, sans la déformer, sur la 1ère abaisse garnie de farce. • Centrer, souder et chiqueter les bords, puis dorer à l'œuf entier. • Raffermer en enceinte réfrigérée, dorer une 2ème fois à l'œuf et cuire au four à 220/230 °C durant 35 à 40 min. 	
Finition, platerie, règles de dressage	
<ul style="list-style-type: none"> • Disposer délicatement les jalousies sur une planche de service recouvert d'un papier dentelle. Ils seront découpés en salle. 	
<u>Mes notes sur la recette :</u>	

F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n