


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

Tarte aux fruits de saison, coulis de fruits

Descriptif :

Tartes réalisées en pâte feuilletée au beurre, garnies de fruits de saison, de crème pâtissière et lustrée au nappage blond. Cette tarte est accompagnée de son coulis de fruits.

Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
1. Réaliser la pâte feuilletée <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 coulis de fruits rouges <ul style="list-style-type: none"> • Mixer les fruits, ajouter le sucre glace et le jus de citron • Passer le coulis au chinois étamine. • Réserver au frais. 	<ul style="list-style-type: none"> - brisures de fruits rouges 0,250 kg - sucre glace 0,100 kg - citron (1/2 pièce) 0,050 kg
3. Préparer les fruits <ul style="list-style-type: none"> • Laver, équeuter et peler (fraises, kiwis, ananas). ou • Laver, dénoyauter et pocher dans un sirop bouillant si fruits frais (poires, abricots). ou • Déboîter, égoutter et réserver si fruits en conserve. 	<ul style="list-style-type: none"> - fraises (petites) 0,250 kg - kiwis 2 pces - ananas 2 tranches - abricots au sirop 4/4 1 boîte (32 oreillons) Ou - abricots frais 5 pces
4. Réaliser la crème pâtissière <ul style="list-style-type: none"> • Parfumer la crème pâtissière avec du kirsch ou une liqueur à base d'oranges. 	<ul style="list-style-type: none"> - lait ½ l - œufs (jaunes) 4 pces - sucre semoule 0,100 kg - farine 0,065 kg - vanille ½ gousse - Liqueur ou alcool PM - kirsch ou liqueur 0,02 l
5. Détailler la tarte en forme de marguerite <ul style="list-style-type: none"> • Détailler un disque de pâte feuilletée de 28 cm de diamètre puis découper les bords en huit demi-cercles à l'aide d'un découpoir rond et cannelé. • Détailler huit fleurons de même diamètre. • Mouiller les bords de la tarte à l'aide d'un pinceau. • Appliquer les fleurons (festonner les bords) les souder en appuyant délicatement vers l'intérieur. • Dorer puis bloquer au froid durant une quinzaine de minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> - œuf (jaune) 1 pce 
6. Cuire la tarte à blanc <ul style="list-style-type: none"> • Repiquer le fond si nécessaire. • Dorer à nouveau et cuire la tarte au four à 220 °C puis la débarrasser sur grille. 	
7. Garnir la tarte <ul style="list-style-type: none"> • Masquer le fond avec une couche régulière de crème. • Répartir les fruits en alternant les couleurs. 	Finition : <ul style="list-style-type: none"> - nappage blond 0,100kg
Finition, platerie, règles de dressage	
<ul style="list-style-type: none"> • La lustrer avec le nappage abricot bouillant sans en mettre sur les bords. • Dresser la tarte sur plat et le découpage sera réalisé en salle devant le client. 	