

# TARTE AUX FRAISES

## RECETTE POUR 8 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Pâte sucrée :</b>			
- farine	kg	0,250	<b>1. Mise en place du poste de travail.</b>
- beurre	kg	0,125	<b>2. Confectionner la pâte sucrée :</b>
- sucre glace	kg	0,050	- réaliser la pâte et réserver (minimum 20 min)
- œuf (jaune)	pièce	1	<b>3. Confectionner la crème pâtissière.</b>
- eau	l	0,05	<b>4. Abaisser et foncer la pâte.</b>
- sel fin	kg	pm	<b>5. Cuire à blanc au four à 180°C :</b>
			- débarrasser le fond de pâte sur une grille.
<b>Crème pâtissière :</b>			<b>6. Préparer la garniture :</b>
- lait	l	0,50	- détailler les fraises en deux.
- œufs (jaunes)	pièce	4	<b>7. Garnir la tarte :</b>
- sucre semoule	kg	0,125	- garnir de crème pâtissière et recouvrir de fraises.
- farine	kg	0,070	<b>8. Lustrer la tarte avec le nappage rouge.</b>
- vanille	pièce	½	<b>9. Dresser la tarte.</b>
- kirsch	l	0,02	
<b>Garniture :</b>			
- fraises	kg	0,800	
- citron	pièce	1	
<b>Finition :</b>			
- nappage rouge	kg	0,140	
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
Tamis, brosse à farine, calotte, cercle, plaque à pâtisserie, rouleau à pâtisserie, fouet, sauteuse, calotte.			Plat rond avec dentelle