

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 fine aux poires sauce chocolat

Descriptif :

Tartes individuelles de forme ronde réalisées en pâte feuilletée au beurre, garnies d'une fine couche de crème pâtissière et de poires. Ces tartes sont cuites à la commande et se servent chaude accompagnées d'une sauce chocolat.

Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
1. Réaliser la pâte feuilletée <ul style="list-style-type: none"> • Donner 6 tours à la pâte. 	- farine 0,250 kg - sel fin 0,005 kg - eau 0,125 l - beurre 0,185 kg
2. Réaliser la crème pâtissière	- lait ½ l - œufs (jaunes) 4 pces - sucre semoule 0,100 kg - farine 0,065 kg - vanille ½ gousse - Liqueur ou alcool PM
3. Détailler dix abaisses rondes et fines de 14 à 16 cm de diamètre et les masquer. <ul style="list-style-type: none"> • Les piquer et les disposer à l'envers sur une plaque à pâtisserie humidifiée ou recouverte d'une feuille de « papier cuisson ». • Les masquer d'une couche fine de crème pâtissière. 	
4. Garnir les tartes individuelles <ul style="list-style-type: none"> • Les garnir en rosace avec des poires finement émincées. • Commencer par les bords extérieurs, les recouvrir entièrement sans réserver de bordure. • Parsemer le dessus de sucre cristallisé sablé avec un peu de beurre et une pointe de cannelle en poudre. 	
5. Réaliser la sauce chocolat <ul style="list-style-type: none"> • Réunir dans un petit bain à sauce en acier inoxydable, la couverture concassée, un peu d'eau et le beurre en parcelles. • Tiédir et faire fondre doucement le chocolat au bain-marie en le remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule en exoglass. • Lisser et rectifier éventuellement l'onctuosité soit avec un peu de crème fleurette bouillie, soit avec un peu de sirop. • Maintenir au chaud la sauce chocolat. 	- couverture à 50% 0,200 kg - beurre 0,040 kg - crème liquide 0,02 l ou - sirop à 1.1247 D PM - eau PM
6. Cuire les tartes et les dresser immédiatement <ul style="list-style-type: none"> • Les cuire à la commande au four à 220 °C durant une douzaine de minutes. • Si elles ne brillent pas suffisamment, les glacer au sucre glace. 	
Finition, platerie, règles de dressage	
<ul style="list-style-type: none"> • Les dresser sur assiettes individuelles, servir la sauce chocolat chaude en saucière. 	
<u>Mes notes sur la recette :</u>	
<p><i>Les tartes fines aux pommes peuvent être également accompagnées d'un caramel décuît au cidre, à la crème et au beurre 1/2 sel ou d'une boule de sorbet à la pomme ou de glace à la cannelle.</i></p> <p><i>Les poires peuvent être remplacées par des pommes ou par un duo poires-pommes.</i></p>	

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