

Travaux pratiques de pâtisserie

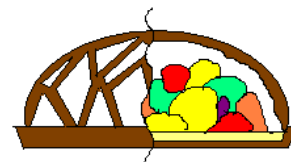
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



1 Tarte de 5 personnes

Tarte cage aux fruits



Recettes	Quantités	Progression
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.250 0.125 0.125 0.030 0.125	<u>Crème mousseline :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet
Se servir de rognure de feuilletage	0.300	<u>Feuilletage rapide :</u> <i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i> Peser, tamiser la farine Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments Faire une fontaine Ajouter le sel Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe) Bouler la pâte Laisser reposer 5mn couverte Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn Idem pour les cinq tours Allonger et détailler
Pomme Poire Kiwi Banane Orange Cassis surgelés Nappage blond	1 1 1 1 1 0.050 0.100	<u>Montage de la tarte :</u> Étaler les rognures de feuilletage à 3mm d'épaisseur environ, fonder la tarte et réserver Entailler le reste de la pâte avec le découpoir à grillé Poser l'abaisse sur un moule à bombe recouvert de papier d'aluminium graissé Cuire les deux à 200°C Détacher la cage à la sortie du four et la reposer sur le moule pour la faire refroidir Garnir la tarte de crème mousseline puis de fruits frais Napper le tout et poser la cage dessus