

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Tarte au chocolat	
Diamètre 140			
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 0.040 0.002 0.200	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid	
Crème Couverture Miel Beurre	0.130 0.120 0.013 0.045	<u>Ganache chocolat</u> Faire bouillir la crème et le miel. Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux. Incorporer le beurre en cubes. Verser dans les fonds. Refroidir	
		<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer Cuire à blanc Réserver sur grille à la sortie du four Laisser refroidir Garnir avec la ganache et mettre au froid Décorer au cornet	