

Travaux pratique de Pâtisserie

Tarte Linzer



Matières premières Quantités

Farine	0.250
Levure chimique	0.005
Cacao poudre	0.010
Cannelle	1 pincée
Sucre semoule	0.125
Beurre	0.125
Amandes hachées	0.065
Sel	1 pincée
Œufs	2
Zeste de citron	1
Framboises	0.250
Sucre	0.150
Confit rouge	0.100
Jus de citron	0.010
Pectine NH	0.005

Progression

Pâte sablée cannelle :

Tamiser ensemble la farine, la levure chimique, le cacao, la cannelle.

Ajouter le beurre en morceaux, le sucre, le sel et les amandes hachées.

Sabler au batteur à la feuille.

Ajouter les œufs un par un et le zeste. Mélanger sans corser.

Réserver au froid.

Confit de framboise

Faire bouillir l'ensemble

