

Travaux pratique de Pâtisserie

Tarte Chiboust



Matières premières Quantités

Beurre	0.110
Sucre	0.065
Œufs	0.040
Sel	0.002
Farine	0.200

Lait	0.125
Jaunes d'œufs	2
Sucre semoule	0.025
Poudre à crème	0.013
Gélatine feuille	1

Blancs	2
Sucre	0.070
Eau	0.030

Beurre	0.100
Sucre	0.100
Œufs	2
Poudre d'amandes	0.100
Farine	0.020

Crème	0.185
Lait	0.125
Sucre	0.065
Œufs	2

Poires au sirop	0.400
-----------------	-------

Progression

Pâte sablée

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 Chiboust

Faire une crème pâtissière avec le lait, les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
Incorporer la gélatine essorée. Réserver

Faire une meringue italienne avec le sucre cuit à 121°C et l'incorporer à la crème pâtissière, délicatement à la maryse. Couler aussitôt dans le cercle sur la tarte.
Bloquer au froid.

Crème d'amande

Crémer le beurre avec le sucre
Incorporer les œufs graduellement
Monter l'appareil
Incorporer la poudre d'amandes à la feuille
Puis la farine et laisser tourner en vitesse haute jusqu'à foisonnement

Crème prise :

Mélanger le sucre et les œufs puis ajouter le lait et la crème.

Montage de la tarte

Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée
Garnir de crème d'amande et de morceaux de poires au sirop
Cuire à 190°C
Réserver sur grille et laisser refroidir
Poser un cercle de 3cm de hauteur sur l'entremet
Le garnir de crème chiboust et mettre en cellule
Saupoudrer de sucre glace et caraméliser
Remettre en cellule quelques minutes
Décercler

