

Travaux pratique de Pâtisserie

Tartelettes aux fruits



Matières premières Quantités

Lait	0.250
Jaunes d'œufs	0.125
Sucre semoule	0.125
Poudre à crème	0.030
Beurre	0.125

Beurre	0.110
Sucre	0.065
Œufs	0.040
Sel	0.002
Farine	0.200

Pomme	1
Poire	1
Kiwi	1
Banane	1
Orange	1
Framboises	0.050
Menthe	5/6 feuilles
Cassis surgelés	0.050
Nappage blond	0.100

Progression

Crème mousseline :

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 crème.

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.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet.

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

