


# Travaux pratiques de pâtisserie

Recettes		Quantités	Progression
Recette pour 1 tarte de 6-8 personnes			<p align="center"><b>Tarte fruits rouges &amp; Fromage blanc</b></p> 
Beurre	0.060	<u>Pâte sucrée :</u> Blanchir l'œuf et le sucre. Sabler le beurre, la farine et le sel. Ajouter l'œuf blanchi. Réserver filmé au froid. Foncer et cuire à blanc.	
Farine	0.095		
Œufs	0.020		
Sucre	0.038		
Sel	0.002		
Gousse de vanille	1/4	<u>Crème d'amande :</u> Mixer ensemble tous les ingrédients sauf les griottes pendant une minute. Verser sur le fond de tarte cuit, déposer les griottes. Cuire à 160°C environ 15 minutes.	
Beurre	0.065		
Sucre glace	0.060		
Poudre d'amande	0.080		
Œufs	0.100		
Zestes de citrons	½	<u>Confit de fraises :</u> Chauffer dans une casserole les fraises et le sucre. Mixer à chaud. Et ajouter le sucre mélangé à la pectine, en pluie. Cuire à 101°C. Refroidir. Etaler à la spatule sur la tarte cuite.	
Griottes	0.100		
Fraises fraîches	0.250		
Sucre	0.035		
Pectine NH	0.003		
Sucre	0.003	<u>Mousse au fromage blanc citron vert :</u> Hydrater la gélatine. Cuire le sucre et l'eau à 120°C, verser sur les jaunes et réaliser une pâte à bombe. Stopper le batteur quand la pâte est tiède. Egoutter la gélatine et la fondre dans le jus de citron puis l'incorporer dans la pâte à bombe. Mélanger les zestes et les grains de vanille. Dans le fromage blanc. Ajouter la pâte à bombe puis mélanger délicatement à la maryse. Verser dans un moule puis bloquer au froid.	
Sucre	0.030		
Eau	0.008		
Jaunes d'œuf	0.035		
Gélatine feuille	0.003		
Jus de citron vert	0.010		
Gousse de vanille	¼		
Zeste de citron	¼		
Fromage blanc 40%	0.100		
Crème montée	0.100		
Beurre de cacao	0.200	<u>Flocage blanc :</u> Mettre à chauffer le beurre de cacao puis le verser sur le chocolat blanc. Mélanger et filtrer. Utiliser à 45°C.	
Chocolat blanc	0.275		
Framboises	0.125	<u>Montage :</u> Poser la couronne de mousse au fromage blanc sur la tarte refroidie recouverte du confit de fraises. Décorer le centre et les bords de fruits rouges. Napper légèrement.	
Fraises	0.125		
Myrtilles	0.020		
Codineige	QS		
Nappage fraise	QS		