

Travaux pratiques de pâtisserie

		Tarte au pamplemousse et à la pistache	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre glace Poudre d'amande Sel Beurre Œuf	0.200 0.075 0.025 0.004 0.120 1	<u>Pâte sucrée :</u> Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre en petits morceaux bien froid. Ajouter l'œuf pour lier et mélanger rapidement. Réserver. Foncer une tarte carrée de 24cm et piquer. Cuire à blanc à 140°C pendant 25 à 30mn. Sortir et réserver.	
Beurre Sucre Poudre amande Œuf	0.050 0.050 0.050 1	<u>Crème d'amande :</u> Mélanger le beurre en pommade avec le sucre. Incorporer l'œuf puis la poudre d'amande. Blanchir au fouet. Réserver.	
Lait Vanille gousse Sucre Jaunes d'œufs Poudre à crème Beurre Pâte de pistache	0.200 1 0.040 2 0.020 0.060 0.025	<u>Crème mousseline pistache :</u> Chauffer le lait avec la vanille fendue et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre puis la poudre à crème. Verser une partie du lait dans les jaunes et remuer. Remettre l'appareil dans le reste du lait et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre et réserver au froid. Monter au fouet énergiquement et ajouter la pâte de pistache.	
Pamplemousses Rose Jaunes	2 2	<u>Montage :</u> Garnir le fond de tarte cuit à blanc avec la crème d'amande et remettre au four à 140°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir sur grille. Dresser la crème pistache jusqu'à 1 cm du bord. Découper les pamplemousses en suprêmes et recouvrir la tarte. Parsemer de quelques pistaches grossièrement écrasées. Sucre les bords avec du sucre glace.	