


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Tarte Abricots	
Diamètre 16 cm			
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.070 0.040 0.002 0.200	<u>Pâte sablée</u> 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	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.125 1 0.030 0.013	<u>Crème pâtissière</u> 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 flan 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	
Amandes effilées Nappage blond Abricots	0.030 0.050 0.300	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer Garnir un fond de crème pâtissière. Déposer les abricots à l'envers Parsemer de quelques amandes effilées. Cuire à four chaud Napper	