


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Diamètre 16cm		Tarte aux agrumes 6 personnes	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 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	
Jus de citron Jus d'orange Jus de pamplemousse Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.100 0.050 0.050 4 0.170 0.010 0.060	<u>Crème aux agrumes</u> Dans une casserole, porter à ébullition les jus de citron, orange et pamplemousse (compter environ 250g de citrons pour 100g de jus) Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer le beurre hors du feu Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule	
Rondelle de citron Orange Pamplemousse Zestes Nappage blond	1 1/2 1/4 QS 0.050	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Décercler et réserver sur grille Garnir le fond à ras bord avec la crème aux agrumes Napper Décorer à volonté	