

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Diamètre 16cm

Tarte Linzer

Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine Poudre d'amandes Beurre Cannelle	0.270 0.160 0.100 0.005 0.500 0.200 0.050 0.025	<u>Pâte sablée cannelle :</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine, la poudre d'amandes et le sel sans trop pétrir Rectifier avec un peu d'eau si besoin Laisser reposer au froid Incorporer le beurre et la cannelle
Framboises pépin Nappage rouge	0.500 0.150	<u>Montage de la tarte :</u> Foncer un moule à tarte beurré avec la pâte sablée cannelle Garnir de framboise pépins Détailer les restes de pâte en bandes de 1cm de largeur, avec une roulette cannelée Cuire à 200° Laisser refroidir et napper de nappage fraise

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon