

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Tarte mendiant	
Diamètre 16cm			
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.220 0.130 0.080 0.004 0.400	<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	
Sucre Crème	0.300 0.180	<u>Caramel</u> Mettre à cuire à sec dans une casserole, le sucre petit à petit Quand il est d'une couleur caramel clair, le retirer du feu et mettre la crème tiède Fouetter rapidement Remettre à bouillir une ou deux minutes réserver	
Cerneaux de noix	0.350	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Réserver sur grille à la sortie du four Griller très légèrement pour les sécher simplement, les cerneaux de noix Mélanger délicatement les noix et le caramel et verser dans le fond de tarte	