

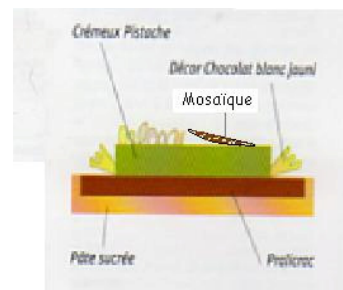
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Tarte pistache



Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.270 0.160 2 0.005 0.500	<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
Praliné noisette Couverture noire Feuilletine	0.225 0.060 0.110	<u>Praliné</u> Faire fondre la couverture au bain marie Incorporer cette couverture au praliné Puis la feuilletine Réserver
Crème Pistache Jaunes Œufs Sucre Gélatine Beurre	0.200 0.050 3 2 0.070 0.003 0.080	<u>Crèmeux pistache</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la crème et la pistache Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser Couler dans un cercle légèrement plus petit que l'intérieur du fond de tarte Faire refroidir en cellule
		<u>Montage de la tarte</u> Cuire le fond de tarte au four à 200°C Laisser refroidir Étaler le praliné dans le fond froid sur une épaisseur de 5mm environ Déposer le crèmeux pistache dessus Décorer le tour de la tarte avec des éventails en chocolat blanc Décorer le dessus avec un décor en chocolat mosaïque