


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Tarte Tatin
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre	0.250 0.005 0.125 0.200	<u>Feuilletage rapide</u> Peser, tamiser la farine Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments Faire une fontaine Ajouter le sel Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe) Bouler la pâte Laisser reposer 5mn couverte Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn Idem pour les cinq tours Allonger et détailler
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Badiane étoile Cannelle bâton Baies roses pincée Poivre blanc pincée	0.125 0.025 2 0.025 0.015 1 1 1 1	<u>Crème anglaise aux épices</u> Faire bouillir le lait, la crème et les épices Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois Vanner de suite puis conserver au froid
Sucre Pulpe de passion Pommes	0.080 0.050 0.800	<u>Montage de la tarte</u> Détailler un cercle de feuilletage, piquer et cuire au four Réserver sur grille Dans un moule à génoise, faire fondre le sucre avec la pulpe Lui donner une couleur caramel Retirer du feu Déposer des quartiers de pommes bien rangés dans le fond du moule Couvrir et cuire au four 15mn à 200°C Sortir le moule et le remplir de cubes de pommes saupoudrés d'un peu de sucre Recouvrir et cuire à four doux 180°C Vérifier la cuisson et sortir Quand le moule est tiède, le bloquer en cellule Démouler la tarte au chalumeau et la déposer sur le fond de feuilletage Napper l'ensemble Servir avec la crème anglaise