

INTITULÉ			Nombre de personnes	
Tarte aux fraises et amande			8	
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<b>Éléments de base</b>			<b>1. Mettre en place le poste de travail</b>  <b>2. Réaliser une pâte brisée</b>  <b>3. Confectionner une crème d'amande</b>  <b>4. Marquer en cuisson la tarte</b> - abaisser la pâte, foncer le cercle - garnir avec la crème d'amande - marquer en cuisson à 180 °C  <b>5. Préparer la garniture</b> - laver, équeuter les fraises - couper les fraises en deux dans le sens de la longueur  <b>6. Réaliser la crème chantilly</b>  <b>7. Monter la tarte</b> - masquer la tarte de crème chantilly, à l'aide d'une poche à douille - garnir avec les fraises - napper les fraises avec le nappage rouge	
Beurre	kg	0,125		
Farine T55	kg	0,250		
Eau	litre	0,050		
Jaune d'œuf	pièce	1		
Sucre semoule	kg	0,030		
Sel	kg	0,005		
<b>Crème d'amande</b>				
Beurre	kg	0,100		
Œuf	kg	0,100		
Poudre d'amande	kg	0,100		
Rhum	litre	0,005		
Sucre semoule	kg	0,100		
Vanille liquide	litre	PM		
<b>Crème chantilly</b>				
Crème liquide 35 % MG	litre	0,400		
Sucre glace	kg	0,050		
Vanille liquide	litre	PM		
<b>Garniture</b>				
Fraise gariguette	kg	0,500		
Nappage rouge	litre	0,150		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION				MATÉRIEL DE DRESSAGE
Cul-de-poule, calotte, planche à découper, poche à douille, pinceau, russe, cercle à tarte, plaque à débarrasser				Plat rond ou ovale, papier dentelle