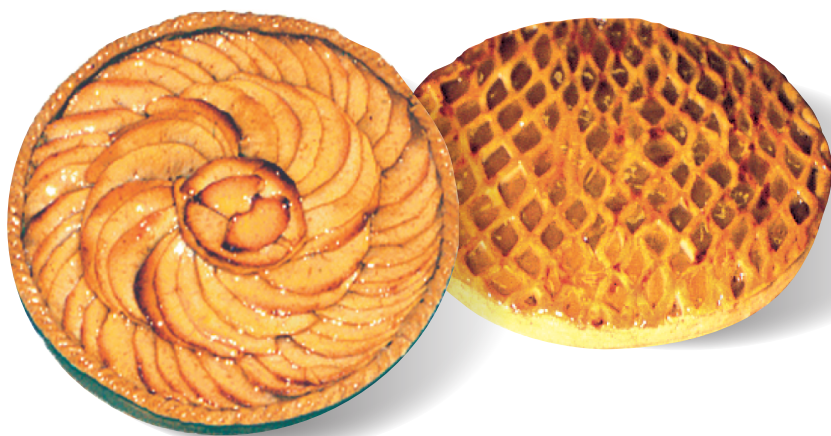


GÂTEAUX À BASE DE PÂTE BRISÉE SUCRÉE

Tarte aux pommes



Pour 1 grande tarte aux pommes de 24 cm de Ø

Ingrédients	U	Pâte brisée	Fonçage	Compote	Garniture	Finition
Farine	kg	0,250	0,050			
Beurre	kg	0,125	0,030			
Sel	kg	0,005				
Œufs	P	1 jaune				1 dorure
Sucre semoule	kg	0,025		0,150		
Eau	l	0,070		0,050		
Pommes fruits	kg			0,500	0,500	
Nappage	kg					0,150

LE MATÉRIEL

- tamis
- plaque et grille à pâtisserie
- cercle à tarte de 24 cm de Ø
- casseroles
- corne
- film
- moules ronds et barquettes
- emporte-pièce
- rouleau
- pinceaux.

Variantes

Tarte à l'alsacienne : disposer les fruits : pommes (ou mirabelles, cerises, quetsches, rhubarbe...) dans la tarte sans percer la pâte. À mi-cuisson, verser un appareil à flan.

Tarte grillagée : recouvrir la surface des fruits, en compote le plus souvent, d'une sorte de grillage fait de pâte brisée. Dorer avant cuisson.

Quiche lorraine : pâte brisée non sucrée. Garnir le fond de tarte de lardons blanchis, revenus à la poêle et d'un appareil à quiche.

Gnocchis à la parisienne : fond de tarte à blanc ; garnir de quenelles, de pâte à choux sans sucre avec poivre, noix de muscade et gruyère râpé pochées dans l'eau frissonnante, mélangées avec une béchamel puis gratiner.



Tartelettes aux fraises

Pour 16 tartelettes aux fraises
(rondes de 10 cm de Ø, ou 20 barquettes de 110 mm de long)

Ingrédients	U	Pâte brisée	Fonçage	Crème pâtissière	Garniture	Finition
Farine	kg	0,250	0,050			
Beurre	kg	0,125	0,030			
Sel	kg	0,005				
Œufs	P	1 jaune		1		
Sucre semoule	kg	0,025		0,050		
Eau	l	0,070				
Poudre à crème	kg			0,025		
Lait	l			0,250		
Vanille				Q.S.		
Fraises (fruits)	kg				0,600	
Gelée de groseille	kg					0,150

PROGRESSION - Tarte aux pommes

1 Régler le four à 220-240 °C

2 Pétrir la pâte Brisée sucrée (cf. Technique de base)

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter sel, sucre et beurre.
- Mélanger à sec du bout des doigts. Sabler. Refaire une fontaine.
- Ajouter l'œuf (facultatif), l'eau. Mélanger. Fraiser 2 fois. Faire une boule.
- Filmer. Réserver au frais (minimum 30 min.)

3 Faire la compote de pommes

- Éplucher les pommes et les couper en 4. Éliminer pépins et péricarpe.
- Couper les pommes en tranches fines, les mettre dans une casserole.
- Ajouter l'eau puis le sucre. Couvrir et mettre à cuire doucement. Surveiller la cuisson.
- Dès que les pommes sont cuites, passer au moulin à légumes.

4 Beurrer le cercle

5 Abaisser la pâte

Abaisser la pâte au rouleau, pour obtenir une abaisse régulière, très ronde de 2 à 3 mm d'épaisseur selon le diamètre. Passer le rouleau pique-vite.

6 Foncer la grande tarte

- Retourner l'abaisse de pâte et la poser au centre du cercle beurré. On peut s'aider en enroulant la pâte

autour du rouleau, puis en la déroulant sur le cercle.

- Soulever la bordure de pâte se trouvant tout autour, et la faire descendre sans tirer. En même temps, l'appuyer sur la paroi du cercle.
- Découper l'excédent de pâte en passant le rouleau.
- Faire une crête régulière avec le pouce et l'index.
- Pincer la crête pour faire des crans. Ces crans plus minces vont cuire plus rapidement et maintiendront la pâte en cours de cuisson en donnant une note décorative. Poser la tarte sur une tourtière pour le garnissage. Mettre au froid.

7 Garnir

- Piquer le fond de tarte avec la pointe d'un petit couteau et le garnir avec de la compote froide.
- À l'aide de la cuiller ou d'une corne, égaliser le dessus.
- Couper les pommes restantes en 2. Vérifier qu'il ne reste plus de pépins.
- Détailler en tranches régulières et pas trop fines à l'aide d'un petit couteau.
- Les poser près du bord en les faisant se chevaucher pour obtenir un premier cercle de pommes. Poser les tranches régulièrement.
- Si la place le permet, établir un second cercle. Dorer l'ensemble.

8 Cuire

- Enfourner à four chaud : 220 °C pendant 25 à 35 min. La durée de cuisson varie selon la garniture et son épaisseur.
- Vers la mi-cuisson, retirer le cercle, pour une bonne coloration des parois.

→ On reconnaît la bonne cuisson à la coloration de la pâte sous la tarte. Le fond doit être coloré uniformément de couleur brun clair. Glisser la tarte cuite sur une grille.

9 Napper - Lustrer

- Prendre de l'abricotine bouillante.
- À l'aide d'un pinceau tenu à plat, napper et lustrer les fruits, dans le sens du rangement, sans trop approcher les bords.

→ Toutes les grandes tartes sont confectionnées de la même façon, avec crème pâtissière ou non. Les fruits en conserve seront égouttés et les fruits à noyaux dénoyautés.

→ Certains fruits sont très juteux, comme la rhubarbe, et donnent beaucoup d'eau à la cuisson. Il est conseillé de mettre une pincée de brisures de biscuit, ou à défaut de la chapelure, ou encore de la semoule de blé fine.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab1

PROGRESSION - Tartelettes aux fraises

1 Pétrir la pâte Brisée sucrée

Procéder comme pour la tarte aux pommes.

2 Régler le four à 220 °C/240 °C

3 Foncer les moules

- Beurrer les moules en les enduisant avec un pinceau d'une légère couche de beurre fondu.
- Abaisser la pâte. Obtenir une abaisse régulière de 2 mm d'épaisseur.
- Découper la pâte avec l'emporte-pièce qui convient pour le moule choisi.
- Retourner un fond de pâte découpée et le poser sur le moule en le disposant bien au centre.
- Appliquer la pâte contre les parois en lui faisant épouser parfaitement

le moule sans provoquer de bulles d'air.

- Faire une crête régulière, avec le pouce et l'index en veillant à ne pas détruire les cannelures de l'emporte-pièce.

4 Cuire « à blanc »

- La cuisson à blanc est une cuisson de la pâte seule, nécessaire pour les fruits ne la supportant pas (fraises, framboises, raisins, bananes...).
- Poser des petits carrés de papier de soie ou d'aluminium dans chaque fond.
- Mettre par dessus des noyaux ou haricots secs, ou disposer des formes spéciales en bois ou en aluminium. Ce moyen empêche la pâte de gonfler lors de la cuisson.

- Enfourner à four chaud 220 °/240 °C et cuire pendant 15 à 20 minutes environ.
- Enlever les noyaux, haricots, papiers ou formes diverses sitôt après cuisson.
- Démouler et ranger sur grille.

5 Garnir

- Laver les fraises en les trempant dans l'eau froide. Les égoutter puis les équeuter.
- Disposer les fraises après avoir mis la crème pâtissière dans les fonds de tartelettes au moyen d'une poche. Si les fraises sont trop grosses, les couper en deux.

6 Finir

- Napper le dessus des fraises d'une mince couche de gelée de groseilles.