

FICHE TECHNIQUE

Tarte moelleuse aux fraises

FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :

| DENRÉE | Unité | Quantité | TECHNIQUE | Durée |
|------------------------|-------|------------|--|---------------|
| Dacquoise | | | Mettre en place le poste de travail | 5 min |
| Blancs d'œuf | Pce | 4 | Réaliser la Dacquoise | 15 min |
| Sucre semoule | Gr | 150 | | |
| Sucre glace | Gr | 150 | | |
| Poudre d'amande | Gr | 120 | | |
| Farine | Gr | 30 | | |
| Crème diplomate | | | Réaliser la crème pâtissière | 10 min |
| Lait | Gr | 63 | <ul style="list-style-type: none"> Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Blanchir les 4 jaunes avec le sucre semoule. Ajouter la maïzena Verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Cuire la crème jusqu'à ébullition sans cesser de fouetter. Débarrasser et filmer au contact Laisser refroidir. | |
| Sucre semoule | Gr | 15 | | |
| Jaunes d'œufs | Pce | 4 | | |
| Maïzena | Gr | 6 | | |
| Crème liquide | Gr | 80 | | |
| Vanille gousse | PCE | 1 | | |
| Fraises | | | Finir la diplomate | 5 min |
| Fraises | Gr | 500 | <ul style="list-style-type: none"> Foisonner la crème pâtissière froide. Monter la crème fouettée Incorporer délicatement la crème fouettée. | |
| Décoration | | | | |
| Coco râpée | Gr | Qs | Monter la tarte | 10 min |
| Confiture fruits rouge | Gr | Qs | | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> Décercler la tarte Masquer les contours avec de la coco râpée Dispose au centre la diplomate Poser les fraises nappées en spirales. Saupoudrer de coco râpée. | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

DRESSAGE

