

# FICHE TECHNIQUE

*Tarte moelleuse aux fraises*

## FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
<b>Dacquoise</b>			<b>Mettre en place le poste de travail</b>	<b>5 min</b>
Blancs d'œuf	Pce	4	<b>Réaliser la Dacquoise</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.</li> <li>• Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace.</li> <li>• Ajouter la farine tamisée.</li> <li>• Pocher la dacquoise dans un cercle chemisé de papier sulfu graissé.</li> <li>• Cuisson 160/170°C pendant 18 minutes.</li> </ul>	<b>15 min</b>
Sucre semoule	Gr	<b>150</b>		
Sucre glace	Gr	150		
Poudre d'amande	Gr	120		
Farine	Gr	30		
<b>Crème diplomate</b>			<b>Réaliser la crème pâtissière</b>	<b>10 min</b>
Lait	Gr	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille.</li> <li>• Blanchir les 4 jaunes avec le sucre semoule.</li> <li>• Ajouter la maïzena</li> <li>• Verser le lait bouillant sur le mélange précédent.</li> <li>• Cuire la crème jusqu'à ébullition sans cesser de fouetter.</li> <li>• Débarrasser et filmer au contact</li> <li>• Laisser refroidir.</li> </ul>	
Sucre semoule	Gr	15		
Jaunes d'œufs	Pce	<b>4</b>		
Maïzena	Gr	6		
Crème liquide	Gr	80		
Vanille gousse	PCE	1		
<b>Fraises</b>			<b>Finir la diplomate</b>	<b>5 min</b>
Fraises	Gr	<b>500</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foisonner la crème pâtissière froide.</li> <li>• Monter la crème fouettée</li> <li>• Incorporer délicatement la crème fouettée.</li> </ul>	
<b>Décoration</b>				
Coco râpée	Gr	Qs	<b>Monter la tarte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décercler la tarte</li> <li>• Masquer les contours avec de la coco râpée</li> <li>• Disposer au centre la diplomate</li> <li>• Poser les fraises nappées en spirales.</li> <li>• Saupoudrer de coco râpée.</li> </ul>	<b>10 min</b>
Confiture fruits rouge	Gr	Qs		

### DRESSAGE

