

# FICHE TECHNIQUE

## Tarte chocolat Banane

# FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 6

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
<b>Pâte sucrée</b>			<b>Mettre en place le poste de travail</b>	<b>5 min</b>
Farine	Gr	125	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer le beurre avec le sucre glace</li> <li>Ajouter l'œuf.</li> <li>Ajouter la farine tamisée et le sel.</li> <li>Pétrir la pâte.</li> <li>Fraiser la pâte avec la paume de la main.</li> <li>Mélanger. Fraiser 2 fois.</li> <li>Faire une boule. Filmer. Réserver au frais (minimum 30 min.).</li> </ul>	<b>10min</b>
Beurre	Gr	<b>50</b>		
Sel	Gr	1		
Œufs	Gr	27		
Sucre glace	Gr	65		
<b>Crème coco</b>			<b>Confection de la crème coco</b>	<b>10min</b>
Beurre	Gr	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer le beurre pommade avec le sucre semoule.</li> <li>Ajouter la moitié des œufs, mélanger.</li> <li>Ajouter la moitié de la coco râpée, mélanger.</li> <li>Incorporer le reste des œufs.</li> <li>Ajouter le reste de coco râpé.</li> <li>Et pour terminer, ajouter délicatement la farine tamisée.</li> </ul>	
Sucre poudre	Gr	40		
Œufs	Gr	<b>40</b>		
Coco râpé	Gr	40		
Farine	Gr	10		
<b>Ganache</b>			<b>Confection de la ganache</b>	<b>5 min</b>
Chocolat noir	Gr	<b>100</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porter la crème à ébullition.</li> <li>Verser sur le chocolat et émulsionner à la Maryse.</li> <li>Mixer.</li> </ul>	
Crème liquide	Gr	100		
<b>Garniture</b>			<b>Cuisson de la tarte à blanc</b>	<b>25min</b>
Banane	Pce	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foncer votre tarte et laisser reposer minimum 30 minutes au frigo.</li> <li>Garder le reste de pâte sucrée et stocker au congélateur.</li> <li>Ajouter la crème coco et lisser.</li> <li>Cuire dans un four à 170/180°C pendant 25 minutes environ bien vérifier la cuisson</li> </ul>	
			<b>Cuire les chutes de pâte sucrée</b>	<b>8 min</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Râper le reste de pâte sucrée congelée comme un crumble.</li> <li>Cuire 8 minutes environ</li> </ul>	
			<b>Dressage</b>	<b>5min</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Eplucher une banane et la couper en biseau.</li> <li>Positionner les tranches de bananes sur la crème coco.</li> <li>Napper votre tarte avec votre ganache.</li> <li>Parsemer votre crumble tout autour de votre tarte.</li> <li>Saupoudrer de sucre glace, puis décorer.</li> </ul>	

## DRESSAGE

