

Fiche technique de fabrication en pâtisserie.

## Tarte aux myrtilles un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

**Tableau des denrées nécessaires**

<b>Pâte brisée</b>	<b>Crème d'amandes PAI</b>		
Farine 250 g	Crème d'amandes 200 g		
Beurre 125 g	<b>Garniture</b>		
Sel 5 g	Myrtilles surgelées 300 g		
Œuf 1 unité	Nappage blond 100 g		
Eau 50 g			

**Matériel.**

**GBPHP : N° de référence au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie.**

**GBPHP**

### Technique et progression de travail.

OP 10 b OP 10 d	<b>1 Préparatifs 5'</b>
	Se laver les mains en début de TP et lors de celui-ci dès qu'elles sont sales. Allumer le four. Désinfecter le tour et le matériel. Vérifier la salubrité des matières premières Préparer le matériel. Peser les matières premières.
MP1, MP5 MP2	<b>2 Confection de la pâte brisée 10'</b>
	Tamiser la farine. Réaliser une fontaine. Incorporer le sel sur la farine. Mettre le beurre froid et morceler sur la farine. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau au centre de la fontaine. Malaxer. Fraiser. Réserver sous plastique à + 3°C.
	<b>3 Fonçage des tartes. 10'</b>
	Graisser les cercles à tartes avec le beurre. Abaisser la pâte régulièrement. Piquer la pâte. Faire descendre la pâte au fond du cercle, en formant un angle droit entre le cercle et la plaque. Former un rebord d'un demi-centimètre et enlever l'excédent en passant le rouleau. Former le rebord et pincer.
	<b>4 Garnir les tartes de crème d'amandes. 5'</b>
	Garnir les tartes.
OP3	<b>5 Cuisson</b>
	Enfourner à une température de 220 ° C à oura ouvert. Temps de cuisson environ 20'
	<b>6 Garnir</b>
	Fondre le nappage sans eau et ajouter les myrtilles surgelées. Garnir avec une fourchette.

Fiche technique de fabrication en pâtisserie

## Tuiles aux amandes

**Tableau des denrées nécessaires**

<b>Appareil à tuiles</b>			
Blancs d'œufs 100 g			
Sucre semoule 130 g			
Beurre fondu 40 g			
Farine 30 g			
Amandes effilées 100 g			

Fiche technique de fabrication en pâtisserie traiteur

## Quiche du pêcheur un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

**Tableau des denrées nécessaires**

<b>Appareil à crème prise salée</b>	Cocktail de fruits de mer 300 g		
Crème liquide 200 g			
Œuf entier 2 pièces			
Sel, poivre PM			
Gruyère râpé 100 g			

