

Fiche technique de fabrication en pâtisserie.

Tarte aux fraises un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

Tableau des denrées nécessaires

Pâte brisée	Crème pâtissière PAI		
Farine 250 g	Crème pâtissière 250 g		
Beurre 125 g	Garniture		
Sel 5 g	Fraises 500 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	1 Préparatifs 5'
	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	2 Confection de la pâte brisée 10'
	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.
	3 Fonçage des tartes. 10'
	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.
OP3	4 Cuisson à blanc du fond de tarte
	Garnir avec un papier sulfurisé et des noyaux. Enfourner à une température de 220 ° C à tour ouvert. Temps de cuisson environ 20'
	5 Garnir et napper
	Lisser la crème pâtissière et garnir avec les fraises. Mettre le nappage au point et napper.

Fiche technique de fabrication en pâtisserie

Tuiles aux amandes

Tableau des denrées nécessaires

Appareil à tuiles			
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 aux moules un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

Tableau des denrées nécessaires

Appareil à crème prise salée	Moules décortiquées 200 g		
Crème liquide 200 g			
Œuf entier 2 pièces			
Sel, poivre PM			
Gruyère râpé 100 g			