

Fiche technique de fabrication en pâtisserie.

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

**Tableau des denrées nécessaires**

<b>Pâte brisée</b>	<b>Crème pâtissière PAI</b>		
Farine 250 g	Crème pâtissière 250 g		
Beurre 125 g	<b>Garniture</b>		
Sel 5 g	Fraises 100 g		
Œuf 1 unité	Cerises 50 g		
Eau 50 g	Kiwi, ananas, banane, groseille PM		
	Nappage blond 100 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.
OP3	<b>4 Cuisson à blanc du fond de tarte</b>
	Garnir avec un papier sulfurisé et des noyaux. Enfourner à une température de 220 ° C à tour ouvert. Temps de cuisson environ 20'
	<b>5 Garnir et napper</b>
	Lisser la crème pâtissière et garnir avec les fruits frais. Mettre le nappage au point et napper.

Fiche technique de fabrication en pâtisserie

## Eponges

**Tableau des denrées nécessaires**

<b>Appareil</b>			
Blancs d'œufs montés 100 g			
Sucre semoule 100 g			
Farine 20 g			
Poudre d'amandes 80 g			
Amandes hachées PM			

Fiche technique de fabrication en pâtisserie traiteur

## Quiche au saumon fumé un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

**Tableau des denrées nécessaires**

<b>Appareil à crème prise salée</b>	Chutes de saumon fumé 200 g		
Crème liquide 200 g			
Œuf entier 2 pièces			
Sel, poivre PM			
Gruyère râpé 100 g			