

Fiche technique de fabrication en pâtisserie.

Tarte aux poires et aux amandes

un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

Tableau des denrées nécessaires

Pâte brisée		Crème d'amandes PAI			
Farine	250 g	Crème d'amandes	200 g		
Beurre	125 g	Garniture			
Sel	5 g	Poires au sirop	200 g		
Œuf	1 unité	Nappage blond	100 g		
Eau	50 g	Amandes effilées	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.
	4 Garnir les tartes de crème d'amandes + poires + amandes effilées 5' Garnir les tartes.
OP3	5 Cuisson Enfourner à une température de 220 ° C à oura ouvert. Temps de cuisson environ 20'
	6 Napper Mettre le nappage au point et napper.

Fiche technique de fabrication en pâtisserie

Langues de chat

Tableau des denrées nécessaires

Appareil				
Blancs d'œufs	100 g			
Sucre semoule	100 g			
Beurre	100 g			
Farine	100 g			

Fiche technique de fabrication en pâtisserie traiteur

Quiche Lorraine

un cercle de Ø 20 cm = 4 personnes

Tableau des denrées nécessaires

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