

<b>Objectifs</b>	Réaliser une pâte sucrée
	Abaisser, foncer un cercle à tarte
	Maitriser la cuisson de la tarte
	Réaliser une ganache
	Décorer et napper

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (Tarte)	Nombre de portions : 8
--	------------------------

<b>TARTE CHOCOLAT aux fruits rouges</b>		
Recettes	Poids	Progression
<b><u>Pâte sucrée</u></b>		
Farine	185 g	<u>Réaliser</u> la pâte sucrée
Poudre d'amande	15 g	<u>Réserver</u> au froid
Sucre glace	75 g	
Sel	1 pincée	<u>Abaisser</u> la pâte
Beurre	90 g	
Œuf	35 g	<u>Foncer</u> un cercle de Ø 22 cm
Vanille	QS	
<b><u>Ganache chocolat</u></b>		<u>Cuire</u> (à blanc)
Crème liquide UHT	200 g	<u>Réaliser</u> la ganache
Sucre inverti ou Miel	25 g	<u>Garnir</u> avec la ganache chocolat
Chocolat noir	250 g	
Beurre	30 g	<u>Réserver</u> au froid
<b><u>Finition</u></b>		<u>Décorer</u> avec des fruits rouges
Framboise		<u>Napper</u> pour des fruits congelés ou saupoudrez de sucre
Fraise		glace pour des fruits frais.
Groseille		