

# Tarte aux abricots

## INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée	en g
Farine T55	1000
Eau	500
Sel	20
Puratos Mimetic 20	700

Réaliser une détrempe avec les 3 premiers ingrédients.

Tourer ensuite avec Mimetic en réalisant 5 tours simples.

## MONTAGE

Détailler un carré de 18 cm.

Détailler un second carré de 18 cm et l'évider en laissant un contour de 1,5 cm.

Superposer le carré évidé sur le carré entier.

Garnir le centre avec un peu de crème pâtissière.

Déposer les abricots bien serrés.

Cuire à 180°C environ 40 min.

## FINITION

Napper avec du Puratos Harmony Sublimo Briant

Déposer un décor réalisé avec du Belcolade Noir Extra 57,5%

## INGRÉDIENTS

Garniture	en g
Lait	500
Delicecrem PatisFrance	140
Abricots	Q5

Mélanger les 2 premiers ingrédients au batteur pour réaliser une crème pâtissière.

## Zoom sur

### Puratos Harmony Sublimo

Nappages à froid à appliquer au pinceau, spécialement adaptés pour les tartes aux fruits frais.

#### AVANTAGES :

- Excellent respect et maintien des fruits frais
- Sensation de fraîcheur garantie
- Conditionnement pratique et économique
- Parfaits pour une utilisation quotidienne
- 3 références : Neutre, Abricot et Fraise.

Disponibles en TetraPak de 1,2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Application du règlement INCO (\*)

Allergènes présents à déclarer : gluten - lait - sulfites - soja.



*Les recettes pâtisseries*