

# Tarte Framboise



Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur  
& Gregory GEFARD – Démonstrateur

Quantité : 4 tartes –  
Cercles perforés DeBuyer 160mm

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte sucrée Amande</b>		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.
Sel	1.66	
Sucre glace	50	Étaler tout de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Œufs	41.66	
Farine T55	210	Foncer des bandes de 54.5 cm pour 1 cercle.
<b>Amande Poudre Blanche</b> <b>PatisFrance</b>	60	Cuire pendant 10 minutes à 145°C. Puis 20 minutes à 140°C après avoir préalablement dorés* les fonds 2 fois et poché la crème d'amande.
<b>Total</b>	463.32	

\*Dorure : 100 g jaunes d'œufs/50 g crème

## Crème d'amande (150 g par tarte)

Beurre	150	Monter le beurre en pommade puis crémer avec le sucre glace.
Sucre glace	150	Ajouter la poudre d'amande blanche puis les œufs entiers tempérés de manière graduelle.
<b>Amande Poudre Blanche</b> <b>PatisFrance</b>	150	Pocher 150 g de crème dans les fonds de tartes préalablement pré-cuits et dorés.
Œufs entiers	150	Parsemer 20 g de brisures de framboises
Brisure de framboises	80	Cuire pendant 20 minutes à 140°C.
<b>Total</b>	680	

## Crème pâtissière allégée (80 g/ tarte)

Lait	140
Sucre semoule	28
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	<b>14</b>
Jaunes d'œufs	8
Œufs entiers	21
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>17</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>140</b>
<b>Total</b>	<b>368</b>

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients.

Ajouter la gelée dessert.

Refroidir le tout.

Détendre la crème pâtissière et ajouter la crème préalablement montée.

### Montage et finitions :

- Foncer des bandes de pâte sucrée dans les cercles de 160 mm.
- Précuire les fonds de tarte.
- Pocher la crème d'amande.
- Terminer la cuisson.
- Pocher la crème pâtissière sur le dessus.
- Décorer le dessus avec les framboises fraîches.

### Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---