

Tarte aux Fruits



Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
& Gregory GEFFARD – Démonstrateur

Quantité : 4 tartes –
Cercles perforés DeBuyer 160 mm

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée Amande		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler tout de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Foncer des bandes de 54.5 cm pour 1 cercle. Cuire pendant 10 minutes à 145°C. Puis 20 minutes à 140°C après avoir préalablement doré les fonds 2 fois et poché la crème d'amande.
Sel	1.66	
Sucre glace	50	
Œufs	41.66	
Farine T55	210	
Amande Poudre Blanche PatisFrance	60	
Total	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 crémier avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande blanche puis les œufs entiers tempérés de manière graduelle. Pocher 150 g de crème dans les fonds de tartes préalablement pré-cuits et dorés. Cuire pendant 20 minutes à 140°C.
Sucre glace	150	
Amande Poudre Blanche PatisFrance	150	
Œufs entiers	150	
Total	680	

Crème pâtissière allégée (80 g/ tarte)

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

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 des fruits frais.
- Napper avec du **Nappage Sublimo Neutre** à froid, au pinceau ou au spray à votre convenance.

Notes
