

Intitulé du plat			Type de plat		
Pâte à tarte levée briochée à la machine					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				+/- 1 kg	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
farine	gr	500	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Délayer la levure dans le lait tempéré. <p>Réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Verser la farine, les jaunes d'œufs ,le lait avec la levure et le sucre en bol Mélanger à la cuillère à la spatule ou avec la feuille du batteur. <p>Après quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Quand la pâte est homogène, ajouter le beurre et le sel. Pétrir à la main 5 min Former 4 pâtons. Couvrir d'un linge et laisser doubler de volume. Beurrer 4 moules à tarte, laisser reposer 30 minutes. Garnir de sucre, de fruits, ... cuire dans un four à 180°C. Démouler. 	
Œufs (jaunes)	pc	3	1.2		
Lait (tempéré)	cl	20	1.3		
levure	gr	30	1.4		
sucré	gr	40	1.5		
beurre	gr	125	1.6		
sel		pm	1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
				Schéma ou dessin ou photo	