

Intitulé du plat			Type de plat		
Pâte sucrée (pour fonds de tartes ou tartelettes)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				900 gr ou +/- 4 tartes	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
beurre	gr	250	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réserver le beurre a température ambiante.</li> </ul>	
Sucre semoule (s0)	gr	200		<ul style="list-style-type: none"> <li>Découper le beurre en cubes.</li> </ul>	
œufs	pc	2	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer au fouet avec le sucre et le sel.</li> </ul>	
farine	gr	500		<p><b>Ou</b></p>	
Sel (pincées 2)		pm	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crémer à la feuille en cuve avec batteur.</li> </ul>	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajouter les œufs.</li> </ul>	
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger.</li> <li>Incorporer la farine.</li> </ul> <p><b>(Ne pas trop travailler)</b></p>	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filmer et réserver au frais +/- 20 min.</li> </ul>	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurrer les platines ou tartelettes ou cercles sur papier sulfurisé.</li> <li>Abaisser et fonder la pâte.</li> </ul>	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réserver 10 min au congélateur <b>(pour rendre ferme)</b>.</li> <li>Recouvrir d'un papier rond sulfurisé dépassant.</li> </ul>	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnir de pois ou billes d'argile.</li> </ul> <p><b>(Maintient le fonçage)</b></p>	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire à 180°C pendant +/- 15 min.</li> <li>Retirer les papiers.</li> <li>Démouler et recuire durant +/- 10 min.</li> </ul>	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refroidir sur grille.</li> </ul>	
Schéma ou dessin ou photo					