

Intitulé du plat			Type de plat		
Tarte au chocolat					
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> <li>• Découper le beurre en cubes.</li> <li>• Crémer au fouet avec le sucre et le sel.</li> <li><b>Ou</b></li> <li>• Crémer à la feuille en cuve avec batteur.</li> <li>• Ajouter les œufs.</li> <li>• Mélanger.</li> <li>• Incorporer la farine. <b>(Ne pas trop travailler)</b></li> <li>• Filmer et réserver au frais +/- 20 min.</li> <li>• Beurrer les platines ou tartelettes ou cercles sur papier sulfurisé.</li> <li>• Abaisser et fonder la pâte.</li> <li>• Réserver 10 min au congélateur <b>(Pour rendre ferme).</b></li> <li>• Recouvrir d'un papier rond sulfurisé dépassant.</li> <li>• Garnir de pois ou billes d'argile. <b>(Maintient le fonçage)</b></li> <li>• Cuire à 180° +/- 15 min. Retirer les papiers.</li> <li>• Démouler et recuire +/- 10 min.</li> <li>• Refroidir sur grille.</li> </ul> <p><b>Ganache :</b> Porter la crème a petite ébullition. Verser le chocolat. Lisser au fouet Dressage : Verser la ganache à ras bord des fonds de tartes ou tartelettes.</p> <p>Percer les bulles d'air éventuelles avec un cure dent. Réserver au frigo pour figer l'ensemble.</p> <p><b>Décoration :</b> Motifs en chocolat, feuille de menthe ,orange confite,...</p>	
Sucre semoule (s0)	gr	200	1.2		
œufs	pc	2	1.3		
farine	gr	500	1.4		
Sel (pincées 2)		pm	1.5		
<b>ganache</b>			1.6		
Chocolat noir	kg	1	1.7		
crème	l	1	1.8		
<b>décoration</b>			1.9		
Menthe, orange confite, fraises, framboises,...			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					