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
beurre	gr	250
Sucre semoule (s0)	gr	200
œufs	pc	2
farine	gr	500
Sel (pincées 2)		pm
ganache		
Chocolat noir	kg	1
crème	l	1
décoration		
Menthe, orange confite, fraises, framboises,…		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réserver le beurre à température ambiante. • Découper le beurre en cubes.	
1.2	• Crémer au fouet avec le sucre et le sel. Ou Crémer à la feuille en cuve avec batteur.	
1.3	• Ajouter les œufs. • Mélanger. • Incorporer la farine. (Ne pas trop travailler)	
1.4	• Filmer et réserver au frais +/- 20 min. • Beurrer les platines ou tartelettes ou cercles sur papier sulfurisé.	
1.5	• Abaisser et foncer la pâte. • Réserver 10 min au congélateur (Pour rendre ferme). • Recouvrir d'un papier rond sulfurisé dépassant.	
1.6	• Garnir de pois ou billes d'argile. (Maintient le fonçage) • Cuire à 180°C pendant +- 15 min.	
1.7	• Retirer les papiers. • Démouler et recuire durant +/- 10 min. • Refroidir sur grille.	
1.8	**Ganache :** Porter la crème à petite ébullition.	
1.9	Verser le chocolat. Lisser au fouet Dressage : Verser la ganache à ras bord des fonds de tartes ou tartelettes.	
1.10	Percer les bulles d'air éventuelles avec un cure dent. Réserver au frigo pour figer l'ensemble. **Décoration :** Motifs en chocolat, feuille de menthe ,orange confite,…	

Schéma ou dessin ou photo