Intitulé du plat	Type de plat
Tartelette au chocolat (pâte grassse)– caramel beurre salé et cacahouètes	Dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
Pâte grasse :		
farine	gr	250
beurre	gr	125
Sucre s2	gr	125
œufs	pc	1
sel		pm
Vanille		
alcali		
Caramel :		
sucre	gr	200
Beurre salé	gr	50
crème	cl	20
Mousse chocolat		
Chocolat noir	gr	300
Sucre s2	gr	150
beurre	gr	50
œufs	pc	8
Crème 4o %	L	1/4
Garniture :		
Cacahouètes salées		
Copeaux chocolat noir et blanc		
Ganache :		
Chocolat noir	gr	200
trimoline	gr	30
crème	cl	30
beurre	gr	100

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser la pâte grasse, débarrasser, filmer, puis 30 minutes au frigo. • Réaliser la mousse au chocolat, réfrigérer. • Abaisser la pâte grasse dans des platines à tartelettes beurrées, piquer. • Cuire au four avec billes en céramiques 20 minutes. • Démouler sur grille après la cuisson. • Chauffer le sucre, à caramélisation, décuire à la crème. • Monter au beurre. • Refroidir pendant 10 minutes. • Couler sur ¼ de la hauteur dans les tartelettes le caramel et ajouter les cacahuètes. • Réaliser la ganache, verser sur le reste de la hauteur de la tartelette. • Laisser cristalliser. • Dresser la mousse à la poche. • Terminer par les copeaux en volume .	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo