|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TITRE**  **Tarte aux pommes maison** | | | | **DATE:**  Pour 4 portionsC:\Documents and Settings\Frédéric\Bureau\2BT 2015-2016\Module 3 - Brasserie\S01 - dossier restauration, tartes au pommes\TARTE POMME MAISON.JPG | | | | **Nbre de Cvts : 4** | | | **Code :**  ou 4 individuelles  C:\Documents and Settings\Frédéric\Bureau\2BT 2015-2016\Module 3 - Brasserie\S01 - dossier restauration, tartes au pommes\TARTE POMME INDIVIDUELLE.JPG | | **Auteur** | |
| **DESCRIPTIF :**  Tarte en pâte brisée, garnie de marmelade de pommes et de pommes émincées cuites au four | | | | |  | | | | | | | | | |
| **APPORTS NUTRITIONNELS :** | | | | |  | | | | | | | | | |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENREES** | | | | | | | | | | VALORISATION | | | |
|  | NATURE | U. | A | B | | C | D | | E | Total | | PU  HT | | PT  HT |
| **A/ Elément de base :**  PATE BRISEE  . Couper le beurre en morceaux sur la farine et le sel  . Amalgamer le beurre dans la farine du bout des doigts  . Sabler  . Ajouter le jaune et une partie de l'eau  . Mélanger sans pétrir (avec ou sans le reste d'eau)  . Fraiser  . Réserver au frais  **B/ Elément garniture(s) :**  COMPOTE DE POMMES  . Eplucher, vider et tailler les pommes  . Placer dans une russe avec le sucre et un peu d'eau  . Compoter doucement jusqu'à consistance  POMMES  - Eplucher les pommes  - Détailler les pommes en tranches très fines, les citronner  **C/Elément de décors :**  NAPPAGE  Gélatine  **D/Autres**  Chemisage des cercles | POISSONNERIEBOUCHERIE **TRIPERIE**  **CREMERIE**  **Beurre**  **Œuf**  **FRUITS LEGUMES**  **Pommes Golden**  **Pommes Granny Smith**  **Citron**  **ECONOMAT**  **Farine**  **Gélatine**  **sucre**  **CAVE**  **DIVERS**  **Eau**  **Sel** | Kg  Pièce  Kg  Kg  Pièce  Kg  Kg  Kg  L  Pm | 0.062  1  0.125  0.025  pm | 0.3  0.3  0.25  0,040 | | 0.002  0,040 | 0.005  0.005 | |  | 0.067  1  0.3  0.3  0.25  0.130  0,080  0.025  Pm | | 4.36  0.16  1.3  1.36  0.24  0.64  40  1,34  0  Pm | | 0.30  0.16  0.38  0.41  0.07  0.08  0.08  0,10  0  0 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DRESSAGE : Sur plat rond inox avec papier dentelle et un carton pour la découpe ou dirctement sur l’assiette pour l’individuelle** | TOTAL DENREES | 1.58 |
|  | ASSAISONNEMENTS  2% | 0 |
|  | COUT MATIERES | 1.58 |