|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Tarte à l’alsacienne | BASE | | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Tarte en pâte brisée, garnie de quartiers de pommes et d’un appareil à crème prise sucré, et cuite au four. | | | | VALEUR NUTRITIONNELLE | | | PHOTO/DESSIN/SCHEMA | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | | DENREES | | | | | | | | | VALORISATION | | |
| NATURE | | U | A | B | | C | D | E | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| **A - Pâte brisée :**  - Tamiser la farine et la disposer en fontaine  - Ajouter le sel, le sucre, le jaune d’œuf, l’eau et le beurre découpé en petites parcelles  - Mélanger ces éléments du bout des doigts au centre de la fontaine, puis incorporer progressivement la farine à l’aide d’un coupe-pâte.  - Fraiser une ou deux fois maximum  - Rassembler la pâte en boule sans la pétrir  - L’envelopper dans un film plastique alimentaire et réserver la pâte au frais pour qu’elle se raffermisse et perde de son éventuelle élasticité.  **B – Garniture :**  - Eplucher, évider et citronner les pommes  - Détailler en gros quartiers d’1cm d’épaisseur  **C – Appareil à crème prise sucré :**  - Dans une calotte, réunir les œufs entiers, le jaune, le sucre, la crème le lait et quelques goutte d’extrait de vanille  - Mélanger et passer l’appareil au chinois étamine  **D- Garnir les tartes :**  - Abaisser la pâte  - Disposer harmonieusement les quartiers de pommes en rosace  - Emplir la tarte avec l’appareil  **E – Cuisson de la tarte :**  - Cuire la tarte au four à 240°C pendant quelques minutes, puis terminer la cuisson à 200°C durant 25 à 30 min  - Saupoudrer la tarte de sucre glace quelques minutes avant de la sortir du four  - Débarrasser la tarte sur grille à pâtisserie | | BOUCHERIE CREMERIEŒufsBeurrecrème liquideFRUITS/LEGUMES Pomme golden  Citron  ECONOMAT  Farine  Sucre  Sel  Eau  Vanille extrait  Sucre glace  CAVE  DIVERS | | pièce  kg  litre  pièce  Pièce  Kg  Kg  Kg  L  L  Kg | ½ j ou  10g  0,065  0.125  0.010  0.001  0.020 | 2  0,25 | | 1+1J  0,15  0,025  PM |  | PM | 3  0,065  0,15  2  0,25  0,125  0,035  PM  PM  PM  PM |  |  |
| **DRESSAGE :**  Dresser la tarte alsacienne sur un grand plat rond recouvert de papier dentelle | | | | | | | | | | | | | |