|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Tarte « Bourdaloue » | BASE  **4** | | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Tarte en pâte brisée, garnie d’une crème d’amandes, de demi-poires, 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 et citronner les poires  - Tailler les poires en deux dans le sens verticales et les évider  - Pocher les poires dans un sirop vanillé environ 10 min  - Débarrasser et laisser refroidir  **C - La crème d’amandes :**  - Travailler le beurre en pommade dans une calotte en inox à l’aide d’un petit fouet ou dans une cuve a batteur à l’aide de la feuille  - Verser le sucre semoule et « crémer » le mélange  - Ajouter les œufs un par un, puis la poudre d’amandes  - Parfumer avec quelques gouttes d’extrait de vanille et un peu de rhum (il est d’usage d’ajouter un peu de crème pâtissière dans la crème d’amandes)  **D – Garnir les tartes :**  - Abaisser les fonds de tarte  - Déposer la crème d’amande à l’aide d’une poche à douille dans le fond de tarte  - Disposer soigneusement les demi-poires sur la crème d’amande  **E – Cuisson de la tarte**  - Cuire la tarte au four à 200°C pendant 30 à 35 min  - Retirer le cercle aux 2/3 de la cuisson  - Débarrasser les tartes sur une grille à pâtisserie.  - Saupoudrer de sur glace | | BOUCHERIE CREMERIEŒufs Beurre FRUITS/LEGUMES Poire petite (Williams)  ECONOMAT  Farine  Sucre  Sel  Eau  Vanille (gousse)  Poudre d’amandes  Vanille (extrait)  Rhum  CAVE  DIVERS | | pièce  kg  pièce  Kg  Kg  Kg  L  pièce  Kg  L  L | ½ j ou  10g  0,065  0.125  0.010  0.001  0.025 | 2  0.300  0.220  1 | | 1  0.050  0,050  PM  0.050  PM  0.02 |  |  | 2  0,115  2  0,125  0,360  PM  0,0245  1  0,050  PM  0,02 |  |  |
| **DRESSAGE :**  Dresser la tarte « Bourdaloue » sur un grand plat rond recouvert de papier dentelle | | | | | | | | | | | | | |