

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte framboises pistache crumble (Ø 22 cm)

| Recette (à titre indicatif) | | Progression |
|----------------------------------|-------|--|
| Pâte sucrée | | RÉALISER la pâte sucrée |
| Farine T55 | 200 g | RÉSERVER |
| Beurre | 100 g | |
| Sucre glace | 80 g | ABAISSER |
| Œuf | 40 g | |
| Sel | 2 g | |
| Crème d'amandes pistaches | | FONCER un cercle de Ø 22 cm |
| Beurre | 70 g | PRÉCUIRE à blanc |
| Sucre glace | 70 g | RÉALISER la crème d'amandes pistaches |
| Poudre d'amandes | 70 g | |
| Œuf | 45 g | |
| Pâte de pistaches | 30 g | RÉSERVER |
| Crumble | | RÉALISER le crumble |
| Beurre | 60 g | GARNIR le fond de crème d'amandes pistaches |
| Farine T55 | 60 g | |
| Sucre | 60 g | |
| Poudre d'amandes | 60 g | |
| Garniture de fruits | | DISPOSER les framboises puis le crumble |
| Framboise surgelée | 300 g | CUIRE |
| Finition | | RÉSERVER |
| Pistaches émondées | 10 g | DÉCOR & FINITION |
| Nappage | 100 g | |

