

Tarte Alsacienne

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation : Cuisson :

1/ Préparer une pâte brisée	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Sabler le beurre avec la farine. Ajouter au centre l'eau, le jaune d'œuf, le sel et le sucre. Mélanger l'ensemble et friser deux fois la pâte. La diviser en deux pâtons, les débarrasser dans une plaque, les filmer et les raffermir au frais.	Farine T55	kg	0,250		
	Beurre	kg	0,125		
	Eau	L	0,050		
	Jaune d'œuf	P	1,000		
	Sel fin	kg	0,005		
	Sucre semoule	kg	0,025		
2/ Réaliser un appareil à crème prise sucrée	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Mélanger au fouet dans une calotte œufs, jaunes, sucre, lait, crème et vanille. Passer l'appareil à crème prise sucrée au chinois étamine.	Lait entier	L	0,200		
	Crème liquide	L	0,100		
	Sucre semoule	kg	0,050		
	Jaune d'œuf	P	1,000		
	Œuf	P	2,000		
	Vanille liquide	L	PM		
3/ Monter et cuire les tartes	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Découper les pommes en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Beurrer et foncer deux cercles à tarte. Garnir les fonds de tarte avec une rosace de pommes. Placer les tartes sur une plaque à l'entrée du four. Verser l'appareil à crème prise presque jusqu'à ras bords des cercles. Enfourner les tartes 20 mn à 200°C. Les décercler et les cuire 10 à 15 mn de plus. Les glacer en passant dessus au pinceau un peu de sirop réalisé avec de l'eau et le sucre semoule portés à	Pomme	kg	0,600		
	Eau	L	0,050		
	Sucre semoule	kg	0,050		
	ou sucre glace	kg	0,020		
4/ Dresser	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Dresser les tartes sur un plat rond avec papier dentelle.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale