

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## TARTE

### Tarte amandine pistache / cerises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b>Pâte sucrée</b>		<b>RÉALISER</b> la pâte sucrée
Farine	200 g	<b>RÉSERVER</b> au froid
Beurre	120 g	<b>ABAISSEZ</b>
Sucre glace	80 g	<b>FONCER</b> un cercle de Ø 22 cm
Œuf	40 g	<b>RÉALISER</b> la crème d'amandes
Sel	3 g	<b>RÉSERVER</b>
<b>Crème d'amandes</b>		<b>GARNIR</b> le fond de crème d'amandes et de cerises
Sucre semoule	100 g	<b>CUIRE</b>
Poudre d'amandes	100 g	<b>RÉSERVER</b> sur grille
Œuf	100 g	<b>FINITION &amp; DÉCOR</b>
Beurre	100 g	
Pâte de pistaches	30 g	
Kirsch	10 g	
<b>Garniture</b>		
Cerises au sirop	375 g	
<b>Finitions</b>		
Nappage rouge	120 g	
Sucre glace	QS	

