



CROUSTILLANTE TARTELETTE AUX FRAMBOISES FRAICHES

Données chiffrées

Le Restaurateur Futé, Desserts

Prix de vente / unité :	11.73 €HT (12.90 €TTC)
Coût matière total / unité (+ 2% FORFAIT DIVERS) :	2.10 €HT
Coef. :	5.59
Ratio :	17.90 %
Marge brute :	9.63 €HT

Masse(s)

SUCRE GLACE	260 gr
BEURRE	700 gr
AMANDE EN POUDRE	260 gr
SEL	12 gr
OEUF	4 pièce
FARINE	1 kg

PATE SUCREE POUR TARTELETTE / 40 portions

Mélanger au batteur, à la palette, 260 gr de sucre glace tamisé et 700 gr de beurre pommade. Ajouter ensuite 260 gr d'amandes en poudre, 12 gr de sel et enfin 4 oeufs et 1 kg de farine. Ne pas trop travailler et laisser reposer au frais pendant 2 heures. Etaler et foncer des moules à tartelettes, piquer au pique-pâte et cuire à blanc 15 mn à 180°.

LAIT	3 l
VANILLE GOUSSE	4 pièce
OEUF	30 pièce
SUCRE	900 gr
MAÏZENA	300 gr
CREME	0.9 l

CREME PATISSIERE VANILLE / 50 portions

Porter à ébullition 3 l de lait avec 4 vanille gousses fendues et grattées. Laisser infuser et réserver. Séparer les blancs des jaunes et blanchir au fouet les jaunes de 30 oeufs avec 900 gr de sucre. Ajouter 300 gr de maïzena puis 1/4 du lait infusé. Bien mélanger. Ajouter progressivement le reste de lait en remuant énergiquement. Remettre le tout sur feu moyen et cuire jusqu'à épaissement. Au moment de dresser, ajouter 90 cl de crème montée.

FRAMBOISE	0.3 kg
CHOCOLAT IVOIRE	0.06 kg
CREME	0.06 l

DECOR FRAMBOISE CHOCOLAT / 6 portions

Couvrir 6 tartelettes de 300 gr de framboises fraîches (50 gr/unité). Hacher 60 gr de chocolat ivoire et faire fondre au bain-marie. Le détendre avec 6 cl de crème et bien homogénéiser au fouet. Faire couler le chocolat fondu d'une cuiller en faisant des gestes amples.