


FICHE N°	<b>TARTELETTE AU CHOCOLAT</b>	BASE (pers.)
		<b>8</b>

DESCRIPTIF	PRESENTATION
Pâte sablée aux amandes garnie d'une ganache au chocolat.	

PHASES TECHNIQUES	DENREES		VENTILATION				
	ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
<b>MISE EN PLACE DU POSTE</b> Denrées, matériel, cuisson, etc.	<b>CREMERIE</b>						
	Beurre	kg	0,125	0,100			0,225
	Crème	l		0,300			0,300
<b>PREPARATION</b> Abaisser la pâte sablée aux amandes Détailler à l'emporte-pièce Réserver au frais Foncer	Œufs	p	1,000				1,000
	<b>ECONOMAT</b>						
	Amandes	kg	0,050				0,050
	Chocolat	kg		0,300			0,300
	Eau	l	0,050				0,050
	Farine	kg	0,250				0,250
	Sel	kg	pm				pm
	Sucre	kg	0,050				0,050
<b>PREPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT</b> Détailler le chocolat Faire fondre au bain-marie							
<b>FINITION</b> Garnir les fonds Réserver au frais							
<b>DRESSAGE</b> Dresser							