

- entrée froide
 entrée chaude
 plat
 dessert
 pâtisserie
 snacking
 collation

TARTELETTE AUX FRAISES

Techniques mises en œuvre :

- Utilisation d'une pâte sablée prête à l'emploi
- Cuisson à blanc
- Utilisation d'une préparation déshydratée pour crème pâtissière

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 10 p.	Quantités pourp.	Équivalences
Pâte sablée à dérouler	pièce	2		
Préparation pour crème pâtissière ALSA®	sachet	2		1 sachet pour ½ L lait
Lait	L	1		
Gelée de groseille	kg	0,100		

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Foncer la pâte dans les moules Piquer les fonds Recouvrir de papier cuisson Lester de billes de cuisson en céramique Réserver au frais	10 moules à tartelette Fourchette Papier cuisson Billes céramique (ou légumes secs)
2	Préchauffer le four à 180°C	
3	Préparer la crème pâtissière comme indiqué sur l'emballage Laisser refroidir en fouettant de temps en temps	Casserole Fouet
4	Cuire à blanc les fonds de tartelette	
5	Rincer les fraises sans laisser tremper Equeuter Tailler dans la longueur en 2 ou en 4 selon grosseur	Passoire 2 plaques Planche + couteau
6	Démouler les fonds de pâte cuits sur une grille Garnir de crème Répartir les fraises	Grille à pâtisserie Cuillère
7	Préparer le nappage : chauffer doucement la gelée de groseille pour la liquéfier Lustrer les tartelettes avec la gelée Réserver au frais	Petite casserole Pinceau

Vocabulaire technique

Lester :

Cuire à blanc :

Lustrer :