

 <small>RÉGION ACADÉMIQUE GRAND EST</small> <small>MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE</small> <small>MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION</small> 	<h1 style="margin: 0;">FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION</h1> <h2 style="margin: 20px 0 0 0;">TARTELETTE LINZER</h2>	<input type="checkbox"/> entrée froide <input type="checkbox"/> entrée chaude <input type="checkbox"/> plat <input checked="" type="checkbox"/> dessert <input type="checkbox"/> pâtisserie <input type="checkbox"/> snacking <input type="checkbox"/> collation
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Techniques mises en œuvre :

- Réalisation d'une pâte sèche sucrée
- Abaisse d'une pâte
- Fonçage d'une pâte dans un moule

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 8 p.	Quantités pourp.	Équivalences
Farine	Kg	0,250		
Beurre	Kg	0,125		
Sucre	Kg	0,125		
Cannelle	c. à s.	1		
Clou de girofle	pincée	1		
Cacao	càs.	2		
Lait	càs.	5		
Amandes	Kg	0,125		
Œuf	pièce	1		
Levure chimique	càc.	1		
Confiture de framboise	pot	1		

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la cannelle, le clou de girofle, le cacao et la levure chimique	Terrine Spatule
2	Couper le beurre en petits morceaux. Incorporer le beurre au mélange. Sabler la pâte.	Assiette Couteau
3	Ajouter le lait et l'œuf, puis travailler la pâte rapidement Former une boule.	Fourchette
4	Fariner et filmer la pâte. Laisser reposer 20 minutes.	film alimentaire
5	Préchauffer le four à 200°C.	
6	Abaisser la pâte. Foncer 8 moules à tartelettes.	Rouleau à pâtisserie 8 moules tartelettes
7	Étaler 2 c. à soupe de confiture sur chaque fond de pâte.	Cuillère à soupe
8	Abaisser le reste de pâte sur 5 mm d'épaisseur, découper un cœur avec un emporte-pièce. Poser un cœur de pâte sur le centre de chaque tartelette.	Emporte-pièce
9	Cuire au four environ 25 min. à 200°C. Démouler sur grille.	Grille à pâtisserie

Vocabulaire technique

Abaisser :

Foncer :