

- entrée froide
 entrée chaude
 plat
 dessert
 pâtisserie
 snacking
 collation

TUILES AUX AMANDES

Techniques mises en œuvre :

- Pesées

| Denrées | Unités S.I | Quantités pour 30p. | Quantités pourp. | Équivalences |
|-------------------|---------------|------------------------|---------------------------|--------------|
| Beurre | kg | 0,025 | | |
| Farine | kg | 0,025 | | |
| Sucre semoule | kg | 0,100 | | |
| Vanille en poudre | pincée | 1 | | |
| Amandes effilées | kg | 0,100 | | |
| Œuf entier | pièce | 1 | | |
| Blanc d'œuf | pièce | 1 | | |

| | ETAPES DE FABRICATION | Matériel |
|---|--|--|
| 1 | Faire fondre le beurre à feu doux, laisser refroidir | Casserole |
| 2 | Tamiser la farine. Ajouter le sucre et la vanille. Ajouter les amandes effilées. | Tamis Saladier Spatule |
| 3 | Battre légèrement le blanc avec l'œuf entier. | Fourchette |
| 4 | Ajouter le mélange d'œuf au mélange farine, sucre, vanille et amandes. Mélanger délicatement avec une maryse. | Maryse |
| 5 | Ajouter le beurre fondu refroidi. Mélanger à nouveau délicatement. Laisser reposer une vingtaine de minutes au frais. | |
| 6 | Lustrer au beurre fondu la plaque de pâtisserie ou le tapis de cuisson siliconé. Avec une cuillère répartir des petits tas de pâte en les espaçant bien les uns des autres Avec la cuillère ou une fourchette, étaler l'appareil sur une faible épaisseur. | Pinceau Plaque à pâtisserie Cuillère Fourchette |
| 7 | Cuire au four à 180° pendant 7 à 8 minutes Détacher les tuiles avec une spatule métallique. Laisser sécher les tuiles sur une grille à pâtisserie. | Spatule métallique Grille à pâtisserie |

Vocabulaire technique

Tamiser :

Lustrer: