

Tarte d'hiver au vin chaud  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>PÂTE BRISÉE SUCRÉE</b>				<p><b>BASE :</b> Réaliser ou acheter une pâte brisée sucrée .</p> <p><b>CRÈME D'AMANDE:</b> Crémer le beurre avec le sucre, ajouter le maïzena( facultatif), les œufs et finir avec la poudre d'amande, parfumer au rhum.</p> <p><b>GARNITURE :</b> Tailler tous les fruits secs en petits morceaux.</p> <p><b>CUISSON:</b> Cuire à blanc le fond de tarte avec des poids ( riz, haricots, lentilles....), garnir de crème d'amande et ajouter les fruits secs. Cuire à 180°C environ 25 minutes, décercler, finir la cuisson et réserver.</p> <p><b>VIN CHAUD ET NAPPAGE :</b> Porter à ébullition le vin avec le sucre et les épices, laisser infuser et chinoiser. Porter de nouveau avec la pectine et napper la tarte . Refroidir, décorer avec des fruits secs et saupoudrer de sucre glace.</p>
Farine	Kg	0,250		
Sucre	Kg	0,020		
Beurre	Kg	0,125		
Amande poudre	Kg	0,020		
Œufs entiers + eau	Kg	0,083		
Sel fin	Kg	0,005		
<b>CRÈME D'AMANDE</b>				
Amande poudre	Kg	0,045		
Beurre	Kg	0,045		
Maïzena ( facultatif)	Kg	0,005		
Œufs entiers	Pce	1		
Sucre semoule	Kg	0,045		
Rhum	L	PM		
<b>GARNITURE</b>				
Abricots secs	Kg	0,060		
Amandes entières	Kg	0,020		
Figues séchées	Kg	0,060		
Noisettes entières	Kg	0,020		
Pistaches	Kg	0,020		
Pruneaux dénoyautés	Kg	0,060		
<b>NAPPAGE</b>				
Vin rouge corsé	L	0,5		
Anis étoilé	Pce	1		
Clous de girofle	Pce	1		
Oranges (zestes)	Pce	1		
Sucre semoule	Kg	0,5		
Vanille gousse	Pce	1		
Cannelle bâton	Pce	1		
Pectine	Kg	0,010		
Notes personnelle :				

