

Tarte pamplemousse, poire et pistache
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>Base :</u> Garnir le ou les moules avec la pâte et piquer. <u>Crème d'amande:</u> Crémer le beurre avec le sucre, ajouter la pâte de pistache, l'œuf et terminer avec la poudre d'amande. Kirsch en facultatif <u>Garniture :</u> Peler à vif le pamplemousse et lever les segments. Tailler les poires en quartiers. Garnir le fond des pâtes avec la crème d'amande. Garnir avec les fruits et cuire à 160 180°C pendant 25 MINUTES <u>Finition :</u> Napper avec le nappage et décorer avec les pistaches hachées. <u>Dressage :</u> Dresser les tartes avec une boule de sorbet pamplemousse ou autres
Pâte sablée sucrée	Pce	1		
CRÈME D'AMANDE PISTACHE				
Beurre	Kg	0,060		
Sucre semoule	Kg	0,060		
Œufs entiers	Pce	1		
Poudre d'amande	Kg	0,060		
Pâte de pistache (kirsch)	Kg Pm	0,020 Pm		
GARNITURE/FINITIONS				
Poires au sirop (demie)	Pce	4		
Pamplemousse rose	Pce	1		
Pistache	Kg	0,020		
Sorbet pamplemousse	L	0,5		
PRÉSENTATION				
Nappage Sucre glace	Kg Pm	0,050 Pm		
Notes personnelle :				