

Tarte fines aux abricots, miel et pignon

| | | |
|------------------|--------------|---------------------------------|
| RECETTE GROUPE 5 | 100 PORTIONS | Famille de produit : Pâtisserie |
|------------------|--------------|---------------------------------|

| Denrées | | | Technique |
|---|--------|-----------|---|
| | unités | quantités | <p>Réaliser une pâte à pain Abaisser la pâte fleurir au sucre semoule Tailler à l'emporte pièce, ajouter les abricots, le miel, le beurre, les pignons de pin, Cuisson au four pendant 10 minutes à 200°</p> |
| Eléments de base | | | |
| Farine | Kg | 2,5 | |
| Levure de boulanger déshydraté | Kg | 0,080 | |
| Sucre | Kg | 0,3 | |
| Sel | Kg | PM | |
| Eau | L | 1,2 | |
| | | | |
| Oreillons d'abricots | U | 100 | |
| Miel | Kg | 1 | |
| Pignon de pin | Kg | 0,3 | |
| Beurre | Kg | 0,3 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| <i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i> | | | |