

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 fleurer 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>			