



Tartelette poire chocolat

Notes sur la recette

Entreprise Boulangerie-confiserie Hofmann
Classification Pâtisserie
Groupe Pièces sèches et / ou petits fours

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

25 pcs	petites tartelette en pâte sucrée		
300 g	purée poire		
	3 pcs	feuille de gélatine	
250 g	crème		
425 g	couverture foncé	liquide	
975 g	Masse de la recette 1		
975 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la gélatine et incorporer à la purée de poire chaude. Mouler dans les demi-sphère.

Cuire la crème et verser sur le chocolat et 3x. Mettre au fond des tartelettes

Disposer les demi-sphère sur les tartelette.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage