

# FICHE TECHNIQUE

## Que doit contenir une bonne fiche technique ?



Un débutant doit pouvoir comprendre la recette sans difficulté. Imaginez un instant qu'un ami charpentier vienne vous donner un coup de main.

### Descriptif :

Décrivez brièvement le produit : sa composition, ses formats, son utilisation ou l'occasion de vente (snacking, dessert, produit saisonnier). Ajoutez dans le cadre à gauche une photo du produit fini pour visualiser le résultat attendu (cuisson, décor).

### LA RECETTE :

**Objectif :** rendre la fabrication reproductible

#### • Ingrédients et quantités:

Liste précise des ingrédients avec poids, unités et ordre d'incorporation.

#### • Étapes de fabrication:

Décrire les étapes clés : mélange, repos, cuisson, montage, avec temps et températures.

#### • Matériel nécessaire:

Indiquer les moules, plaques, accessoires du batteur, ustensiles spécifiques utilisés pour la recette.

#### • Taille du lot:

Quantité produite par fabrication ou par plaque, adaptée au matériel du laboratoire.

#### • Rendement:

Poids total obtenu, nombre de pièces produites et poids unitaire.

### LES POINTS DE CONTRÔLE :

**Objectif :** garantir la qualité du produit

#### • Points de vigilance:

Étapes sensibles de la recette : temps de cuisson, refroidissement, manipulation ou montage.

#### • Critères de validation:

Repères visuels pour vérifier le résultat comme la coloration, la texture, la régularité ou le positionnement du décor.

#### • Photo du produit fini:

Image de référence pour standardiser la présentation et la finition.

### INFORMATIONS UTILES :

#### • Allergènes

Liste claire des allergènes présents.

#### • Remarques éventuelles

Conservation, stockage, durée de vie.

# Ex: Tartelette citron meringuée



Données fictives, communiquées à titre d'exemple.

Format : Individuel

Quantité : 120 unités

Composition:

Fond pâte sucrée : 40 g

Crème d'amande : 40 g

Crème citron : 40 g

Meringue Italienne : 35 g



Gluten



Œufs



Fruits à coque

## PÂTE SUCRÉE - 120 UNITÉS - 40 G /PCE

Beurre Michard	1,250
Farine T45	2,100
Poudre d'amande	0,250
Sucre glace	0,800
Sel	0,020
Oeufs ovo	0,450
<b>TOTAL</b>	<b>4,870</b>

- Dans la cuve du batteur A, mélanger à la feuille en 2e vitesse le beurre pour le détendre afin d'obtenir un beurre pommade. Si nécessaire, réchauffer le bas de la cuve avec un chalumeau.
- En 1ere vitesse, intégrer la farine, la poudre d'amande, le sel et le sucre glace.

- Mélanger environ 6 minutes, vérifier la texture afin d'obtenir un mélange "sablé". Lorsque c'est le cas, verser les oeufs en 1ere vitesse, petit à petit.
- Lorsque le mélange est homogène, débarasser sur plaque inox (env: 2 cm d'épaisseur) et filmer au contact.
- Réserver **minimum 12h au frigo**.
- Au laminoir, **abaisser la pâte à 3mm** en prenant soin de fleurir régulièrement pour éviter le déchirement.
- Déposer l'abaisse sur le tour inox et détailler avec l'**emporte pièce de 85 mm de diamètre**.



Veiller à ne pas trop fariner.



- Disposer les pièces sur plaque avec feuille de cuisson, en quinconce : 4 dans la largeur, 7 dans la longueur, puis empiler 5 pièces par emplacement.
- Foncer petit à petit en prenant soin de garder la plaque au frigo

# Ex: Tartelette citron meringuée



Données fictives, communiquées à titre d'exemple.

Format : Individuel

Quantité : 120 unités

Composition:

Fond pâte sucrée : 40 g

Crème d'amande : 40 g

Crème citron : 40 g

Meringue Italienne : 35 g



Gluten



Œufs



Fruits à coque

## CRÈME D'AMANDE - 120 UNITÉS - 40 G /PCE

Beurre Michard	1,200
Sucre semoule	1,200
Oeufs ovo	1,200
Poudre d'amande entière	1,200
Farine T45	0,120
<b>TOTAL</b>	<b>4,920</b>

- Dans la cuve du batteur A, à la feuille, en 2e vitesse, blanchir le beurre et le sucre semoule. Environ 4 minutes.
- Corner si nécessaire afin d'avoir un mélange homogène.
- En 1ere vitesse, intégrer les oeufs petit à petit. Lorsque tout est versé, mélanger 2 minutes en 2 vitesse.
- Débarrasser en seau désinfecté ou utiliser immédiatement.

## MONTAGE ET CUISSON

- Au laminoir, abaisser la pâte à 3mm en prenant soin de fleurer régulièrement pour éviter le déchirement.
- Déposer l'abaisse sur le tour inox et détailler avec l'emporte pièce de 85 mm de diamètre.
- Disposer les pièces sur plaque avec feuille de cuisson, en quinconce : 4 dans la largeur, 7 dans la longueur, puis empiler 5 pièces par emplacement.
- Foncer petit à petit en prenant soin de garder la plaque au frigo