



**CORMAN**

SINCE 1935

## TARTE AUX FRAISES



*Succès garanti pour le Chef*

# TARTE AUX FRAISES

Recette originale élaborée par Rony Parijs

Recette pour 16 tartes – Cercle Oblong Matfer® 28 cm H.4.5 cm - Ref 371328

## FEUILLETAGE CORMAN PATISY

2000 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
20 g de sel  
600 g de **Plaque Patisy Corman** (1)  
760 g d'eau  
20 g de vinaigre  
1000 g de **Plaque Patisy Corman** (2)

Mélanger au crochet la farine, le Patisy (1) en morceaux, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de Patisy (2). Refermer l'abaisse et tourner.

## CRÈME PÂTISSIERE

1730 g de lait  
345 g de sucre  
85 g de poudre à crème  
85 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
345 g de jaunes d'œufs

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

## CRÈME LÉGÈRE SCULPTURE

2400 g de crème pâtissière  
1600 g de **Sculpture Corman**

Lisser la crème pâtissière. Monter et serrer Sculpture puis l'incorporer délicatement à la crème pâtissière.

## DORURE AU LAIT ET AUX JAUNES

300 g de lait  
300 g de jaunes d'œufs

Mélanger les ingrédients ensemble.

## FINITION

5000 g de fraises  
QS de sucre glace  
QS de pistaches

## FAÇONNAGE ET CUISSON

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2,5 mm.

Détailler les 16 fonds à l'aide du cercle Oblong Matfer®. Détailler des anneaux de forme oblongue dans la moitié des fonds puis dorer l'autre moitié.

Disposer les anneaux détaillés sur les fonds dorés puis deux fois les anneaux. Mettre des cales de 2 cm de hauteur, poser une feuille de papier cuisson et une plaque sur le dessus. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 40 minutes environ.

Laisser refroidir, garnir les fonds avec 250 g de crème légère Sculpture à l'aide d'une douille lisse de 10 mm. Lisser et disposer des quartiers de fraises, quelques pistaches coupées en deux et saupoudrer la bordure de sucre glace.



Photos: Laurent Fau (Studio des Fleurs) - 05.2022

Retrouvez toute l'actualité de Corman Professionnel et encore plus de recettes sur notre site [www.corman.pro/](http://www.corman.pro/)

  @cormanprofessionnel

La maison de l'Excellence®



SAVENCIA  
FROMAGE & DAIRY