



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne
recette!**

formation

accompagnement

**conseil
information**



www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Tarte caraïbes



Thomas Marie
Recette présentée par Guénaël Boudeau

Ingrédients

Pour 10 pièces

2 pâtons de 1000 g seront utilisés.

Pâte levée feuilletée

Farine de tradition française	1000 g
Eau froide	450 g
Œufs entiers	50 g
Sucre semoule	120 g
Beurre	70 g
Poudre de lait	30 g
Levure	40 g
Sel	20 g
Pâte fermentée de viennoiserie	200 g
Beurre de tourage	550 g

Appareil à macaronade coco

Blancs d'œufs	600 g
Sucre	360 g
Coco râpé	300 g
Pulpe coco	200 g
Poudre d'amandes	300 g
- Mélanger les ingrédients.	

Garniture

Miettes d'ananas (2 boîtes 4/4)	1200 g
- Bien égoutter les miettes d'ananas.	

Ce produit fait partie du stage :

**Galettes
bougères
sucrées**

Formateur INBP, Guénaël Boudeau
dispense des journées collectives
de formation dans toute la France
et intervient directement dans
les entreprises.

Renseignements :
i Véronique Guellier
au 02 35 58 17 81



Méthode

Incorporation

Incorporer tous les ingrédients dans la cuve (sauf le beurre de tourage).

Frasage

Au batteur 10 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pétrissage

3 minutes en 2^{ème} vitesse.

Consistance

Pâte batarde.

Pointage

30 minutes à température ambiante.

Dégazage

Dégazer les pâtons.

Mise au froid

45 minutes au congélateur.

Tourage

Enchâsser le beurre de tourage dans le pâton.

Donner 2 tours doubles.

Détente

20 minutes au réfrigérateur.

Détaillage

Abaisser la pâte levée feuilletée à 4 mm.

Détailler en forme ovale de 14 x 18 cm.

Les poser sur une plaque de cuisson.

Dorage

A l'œuf.

Apprêt

2 heures.

Dorage

A l'œuf.

Garnissage

Dégazer le centre en laissant une bordure.

Garnir le fond de miettes d'ananas.

A la poche, avec une douille chemin de fer, dresser l'appareil coco.

Finition

Saupoudrer de sucre glace, deux fois.

Cuisson

Dans un four à sole à 200°C ou dans un four ventilé à 170°C environ 20 minutes.

RESSUAGE

Sur des grilles.



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie