



Technique :
LE FONCAGE

Descripteurs Produit Fini :
Fond de tarte en pâte

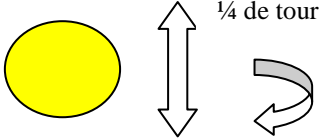
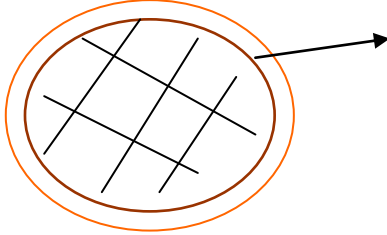
Ingrédients :

Pâte brisée, pâte à foncer, pâte sucrée et autres variantes, farine pour fleurir

Matériels :

rouleau à pâtisserie, cercle,

LOGIGRAMME Etapes Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
Etapes :	Comment faire pour réussir ?	Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...	Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...
1 sortir la pâte du frais, laisser reposer quelques instant à température ambiante		Pâte trop froide	Laisser reposer à température ambiante
2 réaliser le fonçage	Abaisser délicatement la pâte	Ecraser la pâte La pâte s'émiette	Pression sur le rouleau trop forte Laisser reposer la pâte un peu plus

3 techniques du fonçage			
4 	Abaisser la pâte délicatement en partant du centre, ne pas oublier de fleurir Donner ¼ de tour à chaque fois	La pâte se casse La pâte adhère au poste de travail (marbre ou poste de travail)	Température de la pâte trop froide Pression trop forte avec le rouleau Ne pas oublier de fleurir, refroidir le poste de travail (ex : poche de glaçon)
5 chemiser l'intérieur du cercle avec de la matière grasse	Utiliser du beurre fondu et un pinceau		
6 rouler la pâte autour du rouleau et disposer sur le cercle, lui-même placé sur une plaque à pâtisserie	Enlever l'excédent de farine avec une brosse à pâtisserie Ne pas oublier de piquer la pâte Enrouler la pâte côté piqué extérieur au rouleau		
7 supprimer l'excédent de pâte autour du cercle		Tailler l'excédent de pâte au couteau environ 2 cm au-dessus du cercle	
8 foncer la pâte délicatement	Réaliser un angle droit avec la pâte et le cercle Pincer la tarte avec une pince ou à la main	La pâte doit adhérer au cercle, replier les bords vers l'intérieur, les bords s'affaissent à la cuisson	Lors du fonçage, enfoncer la pâte dans le cercle pour bien marquer l'angle droit formé par la plaque et le cercle
9 marquer en cuisson selon la destination à blanc ou avec un appareil	Marquer dans un four chaud 220 °c pendant quelques minutes puis baisser la température de 200°C puis à 180 ° C	Le fond n'est pas assez cuit	Manque de cuisson, mauvaise régulation de la température

<p><u>Remarques :</u> <u>Observations :</u> Vérifier la température de la pâte avant de procéder au fonçage.</p> <p>Le dressage d'une tarte se fait sur plat rond garni d'un papier dentelle.</p>	<p><u>Critères de Performances :</u> Porter une attention particulière à l'épaisseur de la pâte suivant sa destination, aux angles et à la bordure lors de la réalisation.</p>	<p><u>Dérivés :</u> Tarte aux griottes (crème frangipane, griottes). Tarte au citron, tarte antillaise, tarte aux pommes, tarte alsacienne.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------