



MINI TARTE NOIR

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



MASA SABLE

- 250 g mantequilla
- 150 g azúcar glas
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo
- 80 g polvo de almendra
- 10 g maicena
- Una pizca de sal
- Harina, según la mezcla

GANACHE

- 100 g nata
- 100 g chocolate negro

RELLENO

- 200 g praliné
- 100 g feuilletine

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

*La pâtisserie comme art
de vivre*





MINI TARTE NOIR

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



PÂTE SABLÉE

- 250 g beurre
- 150 g sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 80 g poudre d'amande
- 10 g maïzena
- Une pincée de sel
- Farine, selon la préparation

GANACHE

- 100 g crème
- 100 g chocolat noir

GARNITURE

- 200 g praliné
- 100 g feuilletine

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

*La pâtisserie comme art
de vivre*





MINI TARTE NOIR

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



SABLÉ DOUGH

- 250 g butter
- 150 g icing sugar
- 3 egg yolks
- 1 egg
- 80 g almond powder
- 10 g cornstarch
- A pinch of salt
- Flour, as needed

GANACHE

- 100 g cream
- 100 g dark chocolate

FILLING

- 200 g praline
- 100 g feuilletine

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

*La pâtisserie comme art
de vivre*





L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima

MINI TARTE NOIR

عجينة الصابلي

250 غ زبدة سبسيال
150 غ سكر كلاص
3 اصفر البيض
1 بيضة كاملة
80 غ بودرة اللوز
10 غ مايزينا
قبصة الملح
دقيق حسب الخليط

غاناش

100 غ كريمة
100 غ شوكولاتة سوداء

الحشوة

200 غ praliné
100 غ Feuilletine



L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

La pâtisserie comme art
de vivre

