# Pâte Sablèe

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de Trigo | 0,750 | Kg |
| Farinha de amêndoas | 0,100 | Kg |
| Açúcar | 0,210 | Kg |
| Manteiga | 0,360 | Kg |
| Ovos (3 unidades) | 0,150 | Kg |

# Pâte Sucrèe

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de trigo | 0,500 | Kg |
| Ovos (1 unidade) | 0,050 | Kg |
| Açúcar | 0,200 | Kg |
| Manteiga | 0,300 | Kg |
|  |  |  |

# Pâte Brisée

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ovo (1 unidade) | 0,050 | Kg |
| Manteiga | 0,150 | Kg |
| Farinha de Trigo | 0,250 | Kg |
| Sal | 0,010 | Kg |

***Modo de Preparo (Sablagem):***

1. Coloque na batedeira as farinhas, o açúcar e manteiga. Bata até virar uma farofinha;
2. Adicione os ovos;
3. Bata até virar uma massa;
4. Colocar a massa em um saco plástico ou filme plástico e reservar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
5. Estender a massa na fôrma e assar em forno pré-aquecido a 180°C.

***Modo de Preparo (cremagem):***

1. Na batedeira coloque a manteiga e o açucar. Bata até virar um creme;
2. Somar o ovo, misturar até obter uma massa homogênea
3. Adicione a farinha e bata até virar uma massa;
4. Colocar a massa em um saco plástico ou filme plástico e reservar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
5. Estender a massa na fôrma e assar em forno pré-aquecido a 180°C.

# Torta de Maçã

Imagem

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pâte Sablee | ½ receita |  |
| Mirtilo | 0,035 | Kg |
| Maçã verde Golden | 0,200 | Kg |
| Maçã vermelha Fuji | 0,200 | Kg |
| Açúcar Refinado | 0,090 | Kg |
| Canela em pó | 0,003 | Kg |
| Gengibre em pó | ¼ colher | (chá) |
| Sal | ¼ colher | (chá) |
| Raspas de Limão | ½ limão |  |
| Suco de Limão | ½ limão |  |
| Fécula de Batata | 0,010 | Kg |
| Gema (para pincelar) | 1 | Und. |
| Açúcar |  | Q.B. |
|  |  |  |

***Modo de Preparo:***

1. Estender a massa na forma e pré-assar.
2. Cortar as maças em cubinhos.
3. Misturar em uma tigela o mirtilos, as maçãs, o açúcar, a canela, o gengibre, o sal, as raspas e o suco de limão.
4. Misturar bem com as mãos e deixar descansar por 30 minutos para soltar todo o líquido da maçã.
5. Escorrer as frutas com o auxílio de um escorredor
6. Reservar as misturas com as macas.
7. Colocar a fécula de batata por cima das macas e misturar muito bem
8. Para a montagem, jogar o recheio dentro da massa da torta e fechar a torta com tiras de massa que estavam no congelador.
9. Arrumar as bordas fechando em torno da torta
10. Pincelar uma gema de ovo por cima das tiras e salpicar um pouco de açúcar.

# Tarte au Citron

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pâte Sucrée | 1 receita |  |
| Açúcar Refinado | 0,120 | Kg |
| Ovos (2 unidades) | 0,100 | Kg |
| Suco de Limão | 0,080 | Kg |
| Manteiga (em temperatura ambiente, cortada em cubos) | 0,150 | Kg |
| Raspas de limão |  | Q.B. |
|  |  |  |

***Modo de Preparo:***

1. Colocar as raspas de limão e o açúcar em uma tigela. Com as mãos esfregue as raspas de limão no açúcar até que a mistura fique bem úmida. Adicionar os ovos e misturar cuco com o batedor manual
2. Acrescentar o suco de limão e misturar.
3. Colocar a tigela sobre uma panela com água fervente. O fundo da tigela não deve tocar a água. Cozinhar, mexendo com o batedor até que o creme fique homogêneo.
4. Coar o creme para uma tigela grande e deixar esfria, mexendo de vez em quando. Adicionar os pedaços de manteiga, um a um batendo com um *mixer*. Bater o creme em velocidade máxima por 10 minutos, até ficar homogéneo. Colocar para resfriar.
5. Despejar o creme de limão frio dentro da massa assada. Alisar a superfície com uma espátula. Deslizar a torta para um prato de servir e remover o aro da forma.
6. Para glaçar a torta você pode usar geleia de brilho, de maça ou marmelo. Colocar em uma tigela e colocar por alguns segundos no micro-ondas para virar uma calda. Despejar a calda sobre o recheio de creme de limão e dispor finas fatias limão fresco sobre a torta para decorar.

# Torta de Morango

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pâte Sablée | 1 receita |  |
| Creme Patissière | 1 receita |  |
| Morango | 0,500 | Kg |
| Geleia de Brilho |  | Q.B. |
|  |  |  |

***Modo de Preparo:***

1. Estender a massa na forma e assar.
2. Depois que a massa estiver fria, colocar o creme de confeiteiro.
3. Sobre o creme de confeiteiro arrumar os morangos cortados ao meio
4. iniciando do centro da torta.
5. Pincelar geleia de brilho.