



منتدى الأكاديمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأول للمهارات

اليوم الأول: 15 / 3 / 2018

Tarte au Fruits تارت الفاكهة

التمرين الثالث

الطبق يكفي عدد 8 فرد.

زمن إعداد الطبق: 90 دقيقة

الخامات المطلوبة (عجينة السابليه)

- 1 كيلو زبدة صفراء
- نصف كيلو سكر بودرة
- كيلو ونصف دقيق
- 4 بيض كامل
- 1/4 كيلو جوز هند ناعم
- 3 جرام فانيليا
- قالب شوكولاته بني
- قالب شوكولاته بيضاء

الخامات المطلوبة (كريم باتسيري)

- 1/2 كيلو لبن فريش
- 125 جرام سكر
- 2 بيض كبير
- 60 جرام دقيق
- 2 جرام فانيليا
- كمبوت فواكه (خوخ / اناناس)
- مربة مشمش مكررة ومصفاة
- 1/2 كيلو كريمة لباني

الأدوات المطلوبة:

- 20 فورمة تارتليت صغيرة (تيفال)
- 5 فورمة تارت كبيرة (تيفال)
- 2 مردانة (فراةة عجين)
- 1 وعاء كبير للخلط.
- 1 كسرولة متوسطة الحجم (تيفال)
- 1 مضرب سلك
- 2 سرفيس كبير للتقديم
- 4 صاج للتسوية (مقاس الفرن)
- 1 سكينه تقطيع
- 1 اسباتيول للتجليس
- 2 فرشة للتلميع
- 10 اطباق حلو صيني للتقديم
- 10 ورق دانتيل محور
- 1 كوب معيار زجاجي
- 4 قطاعات محورة
- 2 مغرفة
- مصفاة صغيرة من السلك
- 2 صينية تيفال كبيرة / صغيرة
- 1 رول مناديل مطبخ
- 1 رول ورق فويل
- 1 رول استرترش



منتدى الأكاڤمية الثالث للتعليم الفني

مسابقة شباب مصر الأولى للمهارات

الأجهزة المطلوبة:

- موقد مسطح 4 بلاطة (نار غير مباشرة).
- مضرب بيض
- ميزان رقمي
- فرن كهربى (Convention Oven)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (إستانليس)
- مائدة عمل كبيرة مستطيلة (قرصة رخام)

