



BEURRER & FONCER



À Retenir

- **Beurrer :**

- 2 options possibles : beurre pommade ou beurre clarifié
- étape préalable avant le fonçage d'une pâte

- **Foncer :**

- garnir un moule ou un cercle avec une pâte abaissée
- objectifs : épouser les angles, éviter les bulles d'air, assurer une épaisseur régulière pour une structure stable en cuisson



IDÉAL POUR

Fond de tarte ou tartelettes | Biscuits et gâteaux moulés

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0,5 Kg**
- **Farine T55** **PM**

MATÉRIEL

- Pinceau
- Cercle à tarte
- Rouleau à pâtisserie
- Brosse à farine
- Pique-vite
- Pince à tarte