



# Décore ta toque

# Décore ta toque

## PÂTE

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

75 g de farine

8 g de sucre

20 g de beurre

40 ml de lait

1 g de poudre à lever

2 ml de lait pour badigeonner

### MASSE

60 g de fondant

60 g de beurre

### GARNITURE

50 g de pomme

50 g de poire

50 g d'orange

### FINITION

30 g de Kgel

### Réalisation

- Mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel dans un bol
- Ajouter le beurre
- Travailler grossièrement la masse à la main
- Ajouter le lait
- Rassembler rapidement en pâte souple
- Laisser reposer 10 minutes au frais
- Abaisser la pâte en 2 cm d'épaisseur
- Découper à l'emporte-pièce (5 cm de diamètre)
- Badigeonner de lait
- Cuisson 15 min à 200°

### CREME AU BEURRE

- Mousse le beurre pommade au mixer électrique
- Ajouter le fondant tempéré, bien mélanger, réserver
- Chauffer le Kgel pour le lustrage
- Couper les fruits selon les directives reçues
- Lever les filets des oranges.
- Réaliser un beau dressage en mettant du volume
- Lustrer avec le kgel à l'aide d'un pinceau