



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Charlotte mousse framboise (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blancs d'œufs 120g Sucre 100g Jaune d'œufs 80g Farine 80g Féculé 25g</p> <p><u>Mousse framboise :</u> Pulpe framboise 250g Sucre 70g Gélatine (180 bloom) 6g Crème fouettée 300g Garniture : framboise congelées 200g</p> <p><u>Punch Framboise :</u> Sirop à 60°Brix 100g Alcool de framboise 20g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Nappage neutre à froid 200g Pulpe de framboise 50g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Framboises surgelées 100g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande décor 150g Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature</p> <p><u>DRESSER</u> : une cartouchiere et deux disques d'un diamètre inférieur au chemisage du cercle avec la cartouchiere</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la mousse framboise</p> <p><u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur) Mettre un rhodoïd, chemisé avec La cartouchiere Mettre au fond un disque de biscuit imbibé. Ajouter la mousse framboise à moitié. Disposer le deuxième biscuit imbibé. Lisser avec le reste de mousse , mettre au grand froid.</p> <p><u>GLACER</u> : le dessus de l'entremets</p> <p><u>FINITION & DECOR</u> : libres sur le thème imposé. A partir des denrées à votre disposition et du thème, valorisez votre entremets par une finition et un décor. <u>Exemples</u> : un décor simple à base de sucre cuit ou de chocolat ou de fruits ou une nougatine, ou glace royale ou une plaquette avec inscription au cornet.</p>
<u>Croquis</u>		<p>The diagram shows a cross-section of the Charlotte. It consists of three layers of 'Mousse framboise' (raspberry mousse) and two layers of 'Biscuit cuillère' (spoon biscuit). The layers are stacked alternately, starting and ending with a layer of mousse. The top layer of mousse is decorated with three raspberries.</p>