



## 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 &amp; 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 two layers of 'Mousse framboise' (raspberry mousse) separated by a layer of 'Biscuit cuillère' (spoon biscuit). The top layer of mousse is decorated with three raspberries. Arrows point from the labels to the corresponding layers in the diagram.</p>