



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION Entremets ganache (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette :</u> Blanc d'œuf 125g Sucre semoule 35g Sucre glace 90g Poudre de noisette 75g Fécule 20g</p> <p><u>Ganache au chocolat :</u> Crème liquide 700g Chocolat 700g</p> <p><u>Glaçage chocolat :</u> Ganache (ci-dessus) 400g Glucose 20g</p> <p><u>Punch :</u> Eau 50g Sucre 60g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Glaçage chocolat 420g Noisettes entières QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande décor QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la dacquoise noisette</p> <p><u>COUCHER</u> : 2 fonds de 18cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>REALISER</u> : la ganache chocolat</p> <p><u>RESERVER</u> : 400g de ganache pour le glaçage</p> <p><u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets dans un cercle de 20cm de diamètre et 4,5cm de hauteur. Disposer le disque de dacquoise imbibé dans le fond. Verser la moitié de la ganache. Disposer le second disque imbibé. Verser le reste de ganache.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>GLACER</u> : 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.</p> <p><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>

<p><u>Croquis</u></p>	
------------------------------	--