



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Moka (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise :</u>            Œufs entiers 150g            Sucre 90g            Farine 90g</p> <p><u>Crème au beurre :</u>            Eau 65g            Sucre 150g            Jaune d'œufs 125g            Beurre 210g            Café QS</p> <p><u>Punch kirsch :</u>            Eau 50g            Sucre 60g</p> <p><u>Finition et décor :</u>            Sucre semoule, sucre glace QS            Glucose QS            Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS            Amande effilée ou hachée QS            Pâte d'amande (33%) QS            Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à génoise  <u>DRESSER</u> : 3 disques de 18cm de diamètre  <u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : le sirop  <u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>REALISER</u> : la crème au beurre  <u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>PUNCHER</u> : les biscuits</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur)            Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban PVC, 3 disques de génoise, garniture crème au beurre café.</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>		