



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Progrès (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Appareil à progrès :</u></p> <p>Blanc d'œufs 135g Sucre semoule 20g Farine 20g Sucre glace 75g Poudre d'amande 50g Poudre de noisette 50g</p> <p><u>Crème au beurre :</u></p> <p>Eau 30g Sucre 75g Jaune d'œufs 60g Beurre 105g Café QS</p> <p><u>Finition et décor :</u></p> <p>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>135g 20g 20g 75g 50g 50g</p> <p>30g 75g 60g 105g QS</p> <p>QS QS QS QS QS</p>	<p><u>REALISER</u> : l'appareil progrès</p> <p><u>DRESSER</u> : 2 disques de 18cm de diamètre</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> : 1 disque d'amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème au beurre</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets</p> <p>Garnir un disque de crème au beurre et recouvrir avec le disque saupoudré d'amandes effilées.</p> <p><u>FINITION & DECOR</u> : libres sur le thème imposé.</p> <p>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>		