



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Succès (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Appareil à succès :</u>            Blanc d'œufs 135g            Sucre semoule 20g            Farine 20g            Sucre glace 75g            Poudre d'amande 100g</p> <p><u>Crème au beurre :</u>            Eau 30g            Sucre 75g            Jaune d'œufs 60g            Beurre 105g            Praliné QS</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> : l'appareil progrès  <u>DRESSER</u> : 2 disques de 18cm de diamètre  <u>SAUPOUDRER</u> : 1 disque d'amandes effilées  <u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème au beurre  <u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets            Garnir un disque de crème au beurre et recouvrir avec le disque saupoudré d'amandes effilées.</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>		