



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION Bavarois aux poires (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 120g Sucre 100g Jaune d'œuf 80g Farine 100g</p> <p><u>Bavaroise nature :</u> Lait 250g Jaunes d'œufs 60g Sucre 50g Gélatine (200 bloom) 6g Crème fouettée 250g Garniture : poires 200g</p> <p><u>Punch poires :</u> Sirop à 60°Brix 200g Alcool de poires 20g</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u> Nappage blond 200g Poires (conserves) 250g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250g Pâte d'amande décor QS Amande effilées ou hachées QS Beurre de cacao QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature</p> <p><u>DRESSER</u> : une cartouchiere et un disque</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>CHEMISER</u> : le cercle avec le biscuit</p> <p><u>REALISER</u> : la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cerce de 4,5cm de hauteur et de 20cm de diamètre) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur.</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.</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>
<u>Croquis</u>		