



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Mousse framboise (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blancs d'œufs 120g Sucre 100g Jaune d'œufs 80g Farine 80g Fécule 25g</p> <p><u>Mousse framboise :</u> Pulpe framboise 250g Sucre 70g Gélatine (180 bloom) 6g Crème fouettée 300g Garniture : framboise congelées 200g</p> <p><u>Punch Framboise :</u> Sirop à 60°Brix 100g Alcool de framboise 20g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Nappage neutre à froid Pulpe de framboise 200g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 50g Framboises surgelées QS Amande effilée ou hachée 100g Pâte d'amande décor QS Colorants divers 150g QS</p>		<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère. Dresser 2 fonds de biscuit de diamètre 180mm et 1 bande pour le contour.</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>REALISER</u> : la mousse framboise.</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur) Mettre un rhodoïd, chemisé avec le biscuit au ¼. Mettre au fond un disque de biscuit imbibé parsemé de framboises. Ajouter la mousse framboise à moitié. Disposer le deuxième biscuit imbibé. Lisser avec le reste de mousse , mettre au grand froid.</p> <p><u>GLACER</u></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. <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>		