



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Charlotte chocolat (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère :</u> Blanc d'œuf 150g Sucre 62g Jaune d'œuf 100g Farine 62g Fécule 62g</p> <p><u>Mousse chocolat :</u> Couverture noire 350g Sucre semoule 140g Eau 50g Jaunes d'œufs 125g Gélatine 24g Crème 35% 500g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 60°Brix 200g</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u> Glaçage chocolat QS Nappage blond 200g 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 Beurre de cacao QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature</p> <p><u>DRESSER</u> : une cartouchiere et deux disques d'un diamètre inférieur au chemisage du cercle avec la cartouchiere</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la mousse au chocolat à partir d'un appareil de pâte à bombe</p> <p><u>IMBIBER</u> :</p> <p><u>CHEMISER</u> : un cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur</p> <p><u>MONTAGE</u> :</p> <p><u>GLACER</u> : le dessus de l'entremets</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>		