



## 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 &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>		