



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION Charlotte cardinal (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère :</u> Blanc d'œuf 120g Sucre 100g Jaune d'œuf 80g Farine 100g</p> <p><u>Bavaroise vanille :</u> Lait 250g Gousse de vanille 1/2 Sucre 50g Jaune d'œufs 60g Gélatine (200 bloom) 6g Crème fouettée 250g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix 150g Alcool de poire 10g</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u> Poires (conservé) 1 bte Framboise surgelée 100g Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande décor QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER :</u> une cartouchiere et deux disques de 18cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>PUNCHER :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème bavaroise vanille</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur) Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise, des morceaux de poires et des framboises</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>
<p><u>Croquis</u></p>	