



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Charlotte poire chocolat (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>Mousse au chocolat :</u> Jaune d'œufs 100g Sirop à 60° Brix 150g Couverture fondante 70% 300g Crème fouettée 300g</p> <p><u>Garniture :</u> Poire (consève) 200g Beurre 30g Sucre QS</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix QS Alcool de poire QS</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u> Poires (consève) 1 bte Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250g Glaçage noir QS 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 (saupoudrée de cacao poudre) et un disque de 20cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>PUNCHER :</u></p> <p><u>COUPER :</u> les poires en dés, les faire sauter et caraméliser avec le beurre et le sucre (réserver au froid)</p> <p><u>REALISER :</u> l'appareil à bombe</p> <p><u>MONTER :</u> la crème fouettée</p> <p><u>REALISER :</u> la mousse au chocolat</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>	