



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION Fraisier (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise :</u> Œufs entiers 150g Sucre 90g Farine 90g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500g Jaune d'œufs 80g Sucre 150g Poudre à crème 50g Beurre 220g Kirsch QS</p> <p><u>Punch kirsch :</u> Sucre 150g Eau 115g Kirsch 20g</p> <p><u>Garniture :</u> Fraise fraîche 350g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Nappage à froid 150g Fraise fraîche 50g Sucre semoule, sucre glace QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à génoise <u>DRESSER</u> : 2 disques de 18cm de diamètre <u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : le sirop <u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline <u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>PUNCHER</u> : les biscuits</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban PVC, fond et milieu de génoise, garniture crème mousseline et fraises à l'intérieur suivant le schéma.</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>		