



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION Framboisier (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise :</u>            Œufs entiers 150g            Sucre 90g            Farine 90g            Beurre 30g</p> <p><u>Crème mousseline :</u>            Lait 375g            Jaune d'œufs 90g            Sucre 90g            Poudre à crème 45g            Beurre 180g</p> <p>Framboises surgelées 125g</p> <p><u>Punch Framboise :</u>            Sirop à 60°Brix 150g            Alcool de framboise 20g</p> <p><u>Finition et décor :</u>            Nappage blond QS            Sucre semoule, sucre glace QS            Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS            Glucose QS            Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS            Framboises fraîches 50g            Amande effilée ou hachée QS            Beurre QS            Pâte d'amande décor 150g            Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la génoise nature</p> <p><u>CUIRE</u> : en cercle ou en moule</p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline</p> <p><u>PUNCHER</u> : au sirop framboise</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur)            Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème mousseline et framboises à l'intérieur suivant le schéma.</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.</p> <p><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>
<b><u>Croquis</u></b>		<p>The diagram shows a cross-section of the cake with three main layers: a top layer of Génoise, a middle layer of Crème Mousseline, and a bottom layer of Génoise. Small circles representing raspberries are embedded in the middle layer. A decorative element, labeled 'Décors finition libre', is shown on the top surface. Labels with arrows point to 'Framboise' (the raspberries), 'Décors finition libre', 'Crème Mousseline', and 'Génoise'.</p>