



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 & 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>
<u>Croquis</u>		<p>The diagram shows a cross-section of the cake. It consists of two layers of Génoise (hatched pattern) with a layer of Crème Mousseline (stippled pattern) in between. Small circles representing Framboise are placed within the mousseline layer. On top of the upper Génoise layer, there are 'Décors finition libre' (free finish decorations).</p>