



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Pêcher mignon (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 250g            Jaune d'œufs 40g            Sucre 75g            Poudre à crème 30g            Beurre 125g</p> <p>Pêche (consERVE) 200g</p> <p><u>Punch :</u>            Sirop à 60°Brix 200g            Alcool kirsch 20g</p> <p><u>Meringue italienne :</u>            Blanc d'œufs 150g            Eau 100g            Sucre semoule 300g</p> <p><u>Finition et décor :</u>            Sucre semoule, sucre glace QS            Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS            Glucose QS            Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS            Pêche (consERVE) 250g            Amande effilée ou hachée QS            Beurre QS            Pâte d'amande décor QS            Colorants divers QS            Pâte à glacer brune QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la génoise nature</p> <p><u>MOULER</u> : dans le cercle de 20cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline</p> <p><u>COUPER</u> : la génoise en trois épaisseurs</p> <p><u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur)</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème mousseline</p> <p><u>PARSEMER</u> : de morceaux de pêche</p> <p><u>MASQUER</u> : l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille</p> <p><u>COLORER</u> : la meringue dans un four chaud</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.  <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><b><u>Croquis</u></b></p>		