



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Entremets aux poires (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise :</u> Œufs entiers 150g Sucre 90g Farine 70g Fécule 20g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 250g Jaune d'œufs 40g Sucre 75g Poudre à crème 30g Beurre 125g Vanille liquide 7g</p> <p><u>Garniture :</u> Poire (consERVE) 200g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix 200g Alcool de poire 20g</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Poire (consERVE) 200g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande décor QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la génoise nature</p> <p><u>MOULER</u> : dans un 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 poires</p> <p><u>FINITION</u> : Disposer un disque de pâte d'amande sur l'entremets</p> <p><u>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>		