

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS

Bavaroise chocolat / cerises griottes (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère		RÉALISER le biscuit cuillère
Sucre	100 g	DRESSER une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre
Jaune d'œuf	80 g	
Blanc d'œuf	120 g	CUIRE
Farine	100 g	RÉSERVER sur grille
Bavaroise chocolat		RÉALISER l'appareil à bavaroise chocolat
Lait	300 g	CHEMISER le cercle avec le biscuit cuillère
Sucre	150 g	IMBIBER les biscuits
Jaune d'œuf	110 g	MONTER l'entremets avec la bavaroise chocolat en disposant des cerises à l'intérieur, lisser
Pâte de cacao	80 g	RÉSERVER au froid négatif
Gélatine 200 Bloom <i>x3</i>	6 g	
Crème fouettée	300 g	GLACER avec le glaçage chocolat (fourni)
Punch		FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant :
Sirop à 60°brix (fourni)	200 g	« LE CIRQUE »
Garniture		À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au comet ...)
Cerises griottes	100 g	
Décors		
Glaçage chocolat	100 g	
Sucre glace	100 g	
Sucre semoule	100 g	
Glucose	50 g	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	300 g	
Pâte d'amandes décor	50 g	
Colorants divers	QS	

