

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Duo chocolat (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)		Progression
Sucre d'assiette		RÉALISER le biscuit
Blanc d'œuf	150 g	DRESSER deux fonds de 10 cm de diamètre
Sucre semoule	150 g	CUIRE
Poudre d'amandes	150 g	RÉSERVER sur grille
Farine	20 g	
Chantilly chocolat noir		RÉALISER les deux mousses sur la même procédure
Crème liquide	125 g	SOULÉVER la crème liquide
Couverture noire	125 g	
Crème fouettée	150 g	RÉALISER une ganache
Chantilly chocolat lait		REFROIDIR à 20°C
Crème liquide	100 g	INCORPORER la crème fouettée
Couverture lactée 40%	150 g	
Crème fouettée	200 g	MONTER l'entremets
Décor		RÉALISER le montage
Glaçage chocolat fumé	200 g	METTRE au frais négatif
Sucre semoule	100 g	
Sucre glace	100 g	ENTRER À DÉCOR tirés sur le thème suivant :
Glacé	100 g	« LE CIRQUE »
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	200 g	À partir des données 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 couteau...)
Pâte d'amandes décor	100 g	
Couleurs alimentaires	25	
Amandes effilées	100 g	

