

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Fiche technique de fabrication de l'entremets:

ANNEXE I

### 1. Réalisation du sablé breton.

<u>Recette :</u> 110 g de farine 110 g de beurre 110 g de sucre semoule 110 g de poudre d'amande 2 g de levure chimique 50 g d'œuf	<u>Procédé de fabrication :</u> Mélanger au batteur la farine et levure chimique tamisées, le beurre en morceau, le sucre semoule, la poudre d'amandes. Ajouter ensuite l'œuf. Cuire dans un moule 180°C 10 à 15mn
--	---

### 2. Réalisation du coulis gélifié.

<u>Recette :</u> 100 g de framboises 200 g de pulpe de framboises 60 g de sucre inverti Qs d'alcool 3 feuilles de gélatine	<u>Procédé de fabrication :</u> Faire chauffer la moitié de la pulpe à 50°C avec le sucre inverti, ajouter ensuite les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide, ajouter ensuite le reste de la pulpe et l'alcool. Couler dans un cercle filmé.
---	---

### 3. Réalisation de la mousse chocolat blanc citron vert.

<u>Recette :</u> <u>Crème anglaise :</u> 200 g de lait QS zeste de citron vert très fin 50 g de jaunes 20 g de sucre <u>mousse chocolat blanc :</u> 270 g de crème anglaise 4 feuilles de gélatine 300 g de couverture blanche 300 g de crème fouettée	<u>Procédé de fabrication :</u> Réaliser une crème anglaise avec les zestes de citron vert, ajouter à chaud les feuilles de gélatine préalablement ramollies puis verser sur le chocolat blanc. Lorsque le mélange crème anglaise + feuilles de gélatine + chocolat blanc est à 30°C, ajouter délicatement la crème fouettée, monter aussitôt l'entremets et réserver au grand froid.
--	---