

Entremets Charlotte Cardinal



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.100	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.055	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.052	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
Fécule	0.052	Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets.
Sucre glace	0.020	Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°.
		Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.
Sucre cristal	0.075	<u>Sirop à 30° :</u>
Eau	0.065	Porter à ébullition le sucre et l'eau
		Conserver au frais et couvert
Lait entier	0.250	<u>Bavaroise à l'anglaise</u>
Sucre	0.050	Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.060	Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis.
Gélatine feuille	0.006	Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine.
Vanille gousse	½	Chinoiser et mettre au froid.
Crème UHT	0.250	Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.
Poires au sirop	0.300	<u>Montage de l'entremets :</u>
Framboises surgelées	0.100	Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.
Glaçage neutre	0.150	Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère.
		Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second disque.
		Incérer des morceaux de poires et des framboises dans l'entremets, sur la bavaroise et le biscuit.
		Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.
		Décorer.