

Charlotte aux fruits



Recettes

Blancs d'œufs	0.150
Sucre	0.125
Jaunes d'œufs	0.065
Farine tamisée	0.065
Fécule	0.065
Sucre glace	0.025

Sucre cristal	0.075
Eau	0.065

Purée de fruit	0.140
Jaunes d'œufs	0.045
Sucre semoule	0.045
Feuilles de gélatine	2
Crème	0.140
Fruits billes	0.065

Quantités

Progression

Biscuit à la cuillère :

Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
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.
Saupoudrer de sucre glace.
Cuire 10mn à 190°.
Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.

Sirop à 30° :

Porter à ébullition le sucre et l'eau
Conservé au frais et couvert

Bavaroise aux fruits :

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Faire bouillir la pulpe.
Incorporer les jaunes blanchis.
Cuire à la nappe.
Faire fondre la gélatine.
Chinoiser et mettre au froid.
Monter la crème.

Montage de l'entremets :

Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.
Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère.
Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle.
Incérer des fruits dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit.
Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.
Décorer.