

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Succès pistache (Ø 20 cm)

| Recette (à titre indicatif) | Progression |
|--|---|
| <p><u>Biscuit Succès</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 85 g Poudre d'amandes 50 g Sucre glace 50 g</p> <p><u>Crème au beurre</u> Sucre semoule 270 g Glucose 30 g Eau 90 g Œuf 170 g Beurre 400 g Pâte de pistaches 40 g</p> <p><u>Finition</u> Amandes hachées 100 g Pistaches hachées 50 g</p> <p><u>Décor</u> Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amande décor 100 g Colorant divers QS</p> | <p><u>RÉALISER</u> le biscuit Succès</p> <p><u>DRESSER</u> 2 disques de Ø 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème au beurre</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets dans le cercle de Ø diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>PARER</u> les côtés avec les fruits secs torréfiés</p> <p><u>DÉCOR</u> libre selon le thème du sujet</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor. Une inscription au cornet est demandée.</p> |

