

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets chocolat banane (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Biscuit cuillère</u></b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g</p> <p><b><u>Bavaroise chocolat</u></b> Lait 250 g Couverture noire 100 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 60 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Banane 300 g</p> <p><b><u>Sirop</u></b> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Rhum 20 g</p> <p><b><u>Décor</u></b> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> le biscuit cuillère</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> une cartouchiere et deux disques de Ø 18 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème bavaroise</p> <p><b><u>CHEMISER</u></b> le cercle de Ø 20 cm et de 4,5 cm de hauteur avec la cartouchiere</p> <p><b><u>MONTER</u></b> l'entremets</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> libres 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>