

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Royal chocolat (Ø 20 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisettes</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Croustillant</u> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Brisures crêpes dentelles 90 g</p> <p><u>Mousse au chocolat</u> Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p><u>Décor</u> Cacao en poudre 50 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la dacquoise noisettes</p> <p><u>DRESSER</u> 2 fonds de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> le praliné croustillant</p> <p><u>RÉALISER</u> la mousse au chocolat</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> 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.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée.</p>
<p style="text-align: center;">Mousse au chocolat Dacquoise Praliné croustillant Décor</p>		