**Fiche technique de fabrication**

**Entremets**

**Charlotte framboise sur le thème**

« La musique classique » (cercle Ø 20 cm)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Biscuit cuillère</strong></td>
<td><strong>REALISER</strong> : le biscuit cuillère</td>
</tr>
<tr>
<td>Blanc d’œuf</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaune d’œuf</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Farine T55</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Punch</strong></td>
<td><strong>RESSERVER</strong> : sur grille</td>
</tr>
<tr>
<td>Sirop (Fourni par le centre d’examen)</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau de vie de framboise</td>
<td>20 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mousse framboise</strong></td>
<td><strong>REALISER</strong> : la Mousse au fruit</td>
</tr>
<tr>
<td>Purée de framboise</td>
<td>400 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Gélatine en feuille</td>
<td>12 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Crème UHT</td>
<td>320 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Meringue Italienne</strong></td>
<td><strong>MONTER L’ENTREMETS</strong> : chemiser le cercle de biscuit cuillère, puncher au sirop de framboise, garnir de mousse framboise</td>
</tr>
<tr>
<td>Blanc d’œuf</td>
<td>90 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau</td>
<td>60 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre semoule</td>
<td>180 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Garniture et finition</strong></td>
<td><strong>RESSERVER</strong> : au froid</td>
</tr>
<tr>
<td>Framboise fraîche</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Pâte d’amande (33 %)</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Colorant clairs</td>
<td>QS</td>
</tr>
<tr>
<td>Chocolat de couverture</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Nappage neutre à froid</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre glace</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre semoule</td>
<td>200 g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Décors finitions**

- Biscuit cuillère
- Mousse framboise
- Disc de biscuit cuillère