

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

## Entremets

Fraisier (Ø 20 cm)

sur le thème du « salon de l'automobile »

## Recette (à titre indicatif)

## Progression

**Génoise**

Œuf entier	150 g
Sucre semoule	90 g
Farine	90 g

**Crème Mousseline**

Lait	500 g
Jaune d'œuf	100 g
Sucre semoule	175 g
Poudre à crème	60 g
Beurre	250 g
Kirsch	20 g

**Garniture**

Fraise fraîche	450 g
----------------	-------

**Punch**

Sirop à 60°Brix (fourni)	200 g
--------------------------	-------

**Finition et décor**

Sucre semoule	100 g
Sirop de glucose	50 g
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	250 g
Fraise fraîche	100 g
Amandes hachée	50 g
Beurre	50 g
Pâte d'amande (33%)	200 g
Colorants divers	5 g

**REALISER** : la génoise**MOULER****CUIRE****REALISER** : la crème mousseline**PUNCHER****MONTER** : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) avec rhodoïdGarnir l'entremets préalablement chemisé avec des fraises coupées en deux et disposées sur le 1<sup>er</sup> fond de génoise imbibée**FINITION & DÉCOR** : libres sur le thème du :  
« Salon de l'Automobile »

A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).

## Croquis



Finition et décor libres

Fraises autour et morceaux de fraises

Mousseline Kirsch

Génoise