FICHE N°	CHARLOTTE A LA FRAISE	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Entremet moulé, cerclé d'une bande de génoise et fruits frais, à base d'un bavarois fraise. Décor miroir et fruis frais.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATION DU BAVAROIS FRAISE
Presser le jus de citron
Confectionner le sirop
Mettre la gélatine à tremper
Nettoyer les fraises
Equeuter
Mixer la pulpe

CHEMISAGE DU MOULE
Détailler le biscuit en bande
Puncher avec le sirop
Chemiser le moule avec les fraises
Puncher
Chemiser le moule avec les fraises

FINITION DU BAVAROIS
Tailler les fraises en morceaux
Ajouter la gélatine dans le sirop chaud
Mélanger à la pulpe de fraise
Ajouter la crème Chantilly
Lisser l'appareil

MONTAGE DE L'ENTREMET
Mouler
Réserver au froid
Confectionner le miroir
Préparer les éléments de décor
Appliquer le miroir
Décorer

DRESSAGE
Dresser
Décercler

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
CREMERIE						
Crème	litre		0,40			0,40
Œufs	pièce	3,00				3,00
LEGUMERIE						
Citron	pièce		1,00			1,00
Fraises	kg		0,40	0,15		0,55
Framboise	kg			0,05		0,05
Groseilles	kg			0,05		0,05
Menthe fraîche	botte			0,10		0,10
ECONOMAT						
Eau	litre		0,10		0,05	0,15
Farine	kg	0,09				0,09
Gélatine	feuille		8,00		2,00	10,00
Liqueur de fraises	litre		0,05		0,05	0,10
Sucre	kg	0,09	0,30		0,10	0,49
Sucre glace	kg		0,03			0,03
Vanille	gousse		0,50			0,50