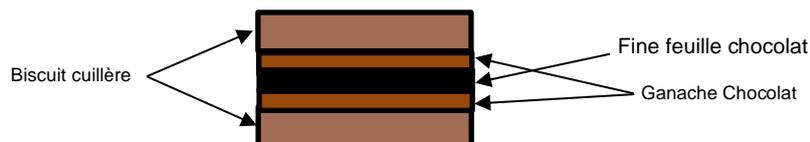


Charlotte Snack

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur Junior

Quantité : 20 pièces –
Emprunte PVC 4 x 9,5 cm



INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit Cuillère Italian Chocolate		
Eau	40	Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et cuire à 121°C avant de verser sur les blancs pour réaliser une meringue italienne.
Sucre	72	
Blancs d'œufs	133	En parallèle, monter les jaunes avec le sucre assez fermes.
Jaunes d'œufs	90	
Sucre	40	Rassembler les deux masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées ensemble.
Farine T55	55	Cuire dans des empreintes de 4 x 9,5 cm réalisées dans du pvc souple.
Amidon	43	
Cacao poudre	12	Saupoudrer de vanille, d'un peu de fleur de sel, de gruë de cacao et enfin de sucre glace.
		Cuire à 185°C pendant 12 minutes environ.

Ganache 430

Patiscrem PatisFrance	140	Faire bouillir la crème et la trimoline, ajouter le beurre et
Trimoline	40	le faire fondre.
Chocolanté 60 days 74% Cacao-Trace	120	Verser sur les chocolats et mixer.
Belcolade Origins Cameroun Lait 45%	30	Réserver à température ambiante.
Beurre	35	

Montage et finitions :

- Dresser la ganache sur chaque biscuit à l'aide d'une douille plate.
- Assembler deux biscuits garnis ensemble en mettant une fine feuille de chocolat de la même taille entre les deux.