

« Comté du Maine »

NOTES PERSONNELLES

NOMBRE DE PERSONNES
8 personnes H.4,5 cm
Ø 20 cm

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL TTC</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Biscuit</i>					Monter les blancs et meringuer avec le sucre. Incorporer les jaunes battus puis verser délicatement la farine tamisée. Dresser en cercle à la poche, douille n°10 En spirale en alternant le chocolat et le biscuit nature.
Blancs d'œufs	g	2			
Sucre semoule	g	40			
Jaunes	g	2			
Farine	g	50			
<i>Biscuit chocolat</i>					Idem que le biscuit nature.
Blancs d'œufs	g	2			
Sucre semoule	g	40			
Jaunes	g	2			
Farine	g	40			
Cacao poudre	g	10			
<i>Biscuit succès</i>					Monter les blancs et ajouter le sucre pour meringuer. Incorporer le T.P.T. puis le lait. Cuire à 200°C au ventilé pendant 10 minutes environ.
Poudre d'amandes	g	50			
Sucre semoule	g	50			
Lait	g	10			
Blancs montés	g	75			
Sucre semoule	g	10			
<i>Praliné feuilletine</i>					Fondre la couverture lactée et mélanger au praliné. Ajouter la feuilletine.
Praliné amandes noisette	g	125			
Couverture lactée	g	30			
Pailleté feuilletine	g	62			
<i>Mousse chocolat</i>					Fondre la couverture noire à 50°C et ajouter délicatement la crème fouettée. Garnir aussitôt.
Couverture noire	g	125			
Crème fouettée	g	250			
<i>Punch cognac</i>					
Sirop à 1,1262	50				
Cognac	5				
<i>Décors</i>					Une fois l'entremets congelé pulvériser au pistolet du « BARRY GLACE » ou un appareil chablonnage composé de 50% de beurre de cacao et 50% de couverture noire. Faire une bordure en crème au beurre chocolat.

Partie guide de bonnes pratiques	
<u>Dangers</u>	<u>moyens de maîtrises</u>

COUPE SCHEMATIQUE DU COMTE DU MAINE

