

CHARLOTTE AUX POIRES À DISTANCE



TOUS NIVEAUX



1H



POUR 4

INGRÉDIENTS

BISCUITS

Oeufs 3 pces

Sucre 90 g

Farine 70 g

Sucre glace . Qs

CRÈME ET POIRES

Crème liquide 10 cl

Mascarpone 300 g

Sucre 40 g

Poires au sirop 3 pces

LES ÉTAPES

BISCUITS

La quantité d'appareil préparé permet de réaliser suffisamment de biscuits pour 2 charlottes. Ces biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique et pourront être utilisés ultérieurement pour la préparation d'un tiramisu par exemple

Clarifier les oeufs (séparer les blancs des jaunes)

Blanchir les jaunes avec 35gr de sucre

Monter les blancs en neige puis, quand ils sont fermes, ajouter les 55gr de sucre restant pour les serrer

Incorporer les blancs aux jaunes blanchis délicatement avec une maryse. Puis, incorporer la farine petit à petit par macaronage sans trop travailler l'appareil

Pocher les biscuits à la poche à douille sur une plaque recouverte de papier cuisson puis les saupoudrer généreusement avec de sucre glace

NB: Il existe 2 possibilités de pochage : soit des biscuits individuels (type boudoirs) soit des biscuits collés entre eux (comme une palissade). Quoi qu'il en soit, veiller à adapter la taille des biscuits à celle du moule pour faciliter le montage

Cuire à 165°C pendant 12-15mn (les biscuits doivent gonfler et être dorés)

Laisser refroidir avant de décoller

Envie d'organiser un événement culinaire avec vos collègues, vos proches ?

Notre équipe est à votre écoute pour vos demandes sur-mesure au 01 87 39 11 61 et par mail sur commercial@chefsquare.fr

chefsquare

CHARLOTTE AUX POIRES À DISTANCE



TOUS NIVEAUX



1H



POUR 4

CREME ET POIRES

Monter la crème, le mascarpone et le sucre au batteur. Réserver. égoutter les poires. Couper les en tranches ou en dés

En réserver quelques unes pour le dressage, réfrigérer

MONTAGE ET DRESSAGE

Graisser le tupperware et le tapisser de film alimentaire pour faciliter le démoulage. (étape non nécessaire si utilisation d'un moule à charlotte)

Tapisser les bords du moules de biscuits (bien serrer) puis garnir le centre de crème et de poires coupées

Finir en tapissant la surface de la charlotte de biscuits afin de créer un fond solide pour le démoulage

Réfrigérer pendant au moins 1h avant de démouler en retournant la charlotte sur un plat ou une assiette

Finir en décorant la surface avec les poires réservées

Envie d'organiser un événement culinaire avec vos collègues, vos proches ?

Notre équipe est à votre écoute pour vos demandes sur-mesure au 01 87 39 11 61 et par mail sur commercial@chefsquare.fr

chefsquare

CHARLOTTE AUX POIRES À DISTANCE



TOUS NIVEAUX



1H



POUR 4

L'ASTUCE DU CHEF

LISTE DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- 1 four
- 1 moule à charlotte ou grande boîte plastique type Tupperware - 1 planche
- 1 couteau
- 1 batteur électrique
- 1 maryse ou spatule fine
- 2 plaque à pâtisserie
- Papier cuisson
- 1 poche à douille ou sac congélation solide
- 2 culs-de-poule moyens ou saladiers
- Film alimentaire (si tupperware)
- 1 douille lisse de 10 ou 12 (si possible)
- 1 robot pâtissier (facultatif)
- 1 balance

Envie d'organiser un événement culinaire avec vos collègues, vos proches ?

Notre équipe est à votre écoute pour vos demandes sur-mesure au 01 87 39 11 61 et par mail sur commercial@chefsquare.fr

chefsquare