CHARLOTTE AU CAFE ET A LA CHICORE

Atelier Nord pas de Calais

RECETTE N° D 1010	30 PORTIONS	Famille de produit Gâteau

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Sucre	Kg	0,375
Biscuits cuillère	U	36
Cassonade	Kg	0,150
Lait	L	0.750
Oeufs	U	9
Crème fleurette	L	0,750
Feuilles de gélatine (6g)	U	9
Eau	L	PM
Cuill à soupe de Chicorée liquide		2
Cuill à soupe de café (extrait)		1, 5

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Préparation

Faire une crème anglaise

Incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollie à l'eau froide; séparer dans 2 récipients en parties égales Mettre dans l'un, le café, dans l'autre la chicorée; laisser refroidir en remuant de temps en temps;

Battre la crème et l'ajouter par moitiés égales.

Dressage

Préparer le sirop

Garnir le moule avec les biscuits cuillère côté arrondi sur la paroi après les avoir trempés dans le sirop;

Verser le bavarois chicorée. Mettre au frais 15 mn pour épaississement, puis le bavarois café. Couvrir et mettre au frais au moins 2 heures;

Retourner la Charlotte sur un plat à dessert plutôt creux. Poudrer de cassonade à l'envoie