

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.3

Les charlottes





LES CHARLOTTES

DEFINITION:

➤ Charlotte, entremets chaud d'origine anglaise du XVIII^{ème} siècle, inspirée d'entremets anglais, composés de marmelade de fruits, versée dans un moule rond à bord légèrement évasé tapissé de tranches de pain de mie beurrées. Exemple de la charlotte aux pommes.
Plus tard Carême créa la charlotte à la russe, entremets froid, moule à charlotte chemisé de biscuits à la cuiller et garni d'appareil à bavarois ou de mousse de fruits.



LES CHARLOTTES

LES CHARLOTTES CHAUDES

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CHARLOTTE AUX POMMES	Pain de mie	Kg	0,600	<ul style="list-style-type: none"> - Parer le pain de mie. - Tailler en triangles pour chemiser le fond des moules. - Tailler le reste en bandes de 3cm de large, hauteur du moule - Beurrer le pain de mie, chemiser les fonds en rosace. - Chemiser le pourtour en chevauchant les tranches. - Émincer les pommes en tranches de 2 mm d'épaisseur. - Sauter les pommes au beurre au _ de cuisson. - Saupoudrer de sucre, cannelle et de pain de mie râpé. - Garnir les moules en dôme et tasser légèrement. - Couvrir les charlottes d'un disque de pain de mie. - Cuire au four à 200°C sur plaques doubles (50') environ. - Lustrer de confiture au calvados. - Servir chaud, accompagnée de sauce abricot.
	Beurre	Kg	0,150	
	Pommes golden	Kg	2,5	
	Citron	P	2	
	Beurre	Kg	0,100	
	Sucre	kg	0,100	
	Pain de mie	kg	0,100	
	Cannelle	Pm		
	Vanille	Pm		
	Confiture abricot	Kg	0,200	
	Calvados	cl	3	

Utilisation :

Charlotte au Café
Charlotte au Chocolat
Charlotte au Praliné

Les Charlottes

Les Charlottes

Utilisation :

Charlotte aux Abricots
Charlotte aux Pêches
Charlotte aux Poires

A BASE DE CREME ANGLAISE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CHARLOTTE AU CAFE	Biscuits cuillère	P	30	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer la crème anglaise parfumée au café et rhum. - Ajouter les feuilles de gélatine réhydratée. - Chemiser de papier sulfurisé le fond des moules. - Tailler en triangles les biscuits et mettre en rosace au fond. - Ranger les autres biscuits sur le pourtour, imbiber. - Incorporer la crème fouettée à l'appareil café refroidi - Garnir les moules, lisser. - Réserver au frais. - Démouler, dresser et décorer.
	<u>Crème anglaise</u>			
	Lait	L	0,5	
	Jaunes	P	8	
	Sucre	Kg	0,200	
	Gélatine	P	6	
	Crème fleurette	L	0,5	
	Extrait de café	cl	3	
Rhum	cl	3		



LES CHARLOTTES

A BASE DE PULPE DE FRUITS

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION																																
CHARLOTTE AU CASSIS	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4"><u>Sirop à 30°B</u></td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">0,375</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">0,250</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td style="text-align: center;">P</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pulpe de cassis</td> <td style="text-align: center;">cl</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liqueur de cassis</td> <td style="text-align: center;">cl</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crème fouettée</td> <td style="text-align: center;">L</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Biscuits cuillère</td> <td style="text-align: center;">P</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td></td> </tr> </table>	<u>Sirop à 30°B</u>				Sucre	Kg	0,375		Eau	Kg	0,250		Gélatine	P	8		Pulpe de cassis	cl	50		Liqueur de cassis	cl	3		Crème fouettée	L	1		Biscuits cuillère	P	30		<ul style="list-style-type: none"> - Préparer Le sirop, Ajouter la pulpe de cassis et la liqueur. - Ajouter les feuilles de gélatine réhydratée. - Chemiser de papier sulfurisé le fond des moules. - Tailler en triangles les biscuits et mettre en rosace au fond. - Ranger les autres biscuits sur le pourtour, imbiber. - Incorporer la crème fouettée à l'appareil cassis refroidi - Garnir les moules, lisser. - Réserver au frais. - Démouler, dresser et décorer.
<u>Sirop à 30°B</u>																																		
Sucre	Kg	0,375																																
Eau	Kg	0,250																																
Gélatine	P	8																																
Pulpe de cassis	cl	50																																
Liqueur de cassis	cl	3																																
Crème fouettée	L	1																																
Biscuits cuillère	P	30																																

Utilisation :

Charlotte aux Noix
Charlotte aux Amandes
Charlotte aux Fraises
Charlotte Plombière

Les Charlottes

Les Charlottes

Utilisation :

Charlotte aux Fraises
Charlotte à l'orange
Charlotte aux Poires
Charlotte aux Framboises

CHARLOTTES GLACEES

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION																												
CHARLOTTE GLACEE PLOMBIERE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Biscuits cuillère</td> <td style="text-align: center;">P</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td style="text-align: center;">L</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jaunes</td> <td style="text-align: center;">P</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">0,300</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td style="text-align: center;">Pm</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fruits cubes</td> <td style="text-align: center;">L</td> <td style="text-align: center;">0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kirsch</td> <td style="text-align: center;">cl</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> </tr> </table>	Biscuits cuillère	P	30		Lait	L	1		Jaunes	P	10		Sucre	Kg	0,300		Vanille	Pm			Fruits cubes	L	0,5		Kirsch	cl	3		<ul style="list-style-type: none"> - Préparer une glace fine. - En fin de turbinage, ajouter les fruits cubes et le kirsch. - Tailler en triangles les biscuits et mettre en rosace au fond. - Ranger les autres biscuits sur le pourtour, imbiber. - Garnir les moules, lisser. - Réserver au congélateur – 18°C. - Démouler,, - dresser et décorer.
Biscuits cuillère	P	30																												
Lait	L	1																												
Jaunes	P	10																												
Sucre	Kg	0,300																												
Vanille	Pm																													
Fruits cubes	L	0,5																												
Kirsch	cl	3																												