



**Glosek Gourmet** *Une histoire gourmande...*

## Charlotte Pruneaux / Armagnac

### Description :

Biscuit à charlotte poché dans un sirop d'Armagnac et fourrée aux pruneaux / Armagnac



### Composition :

Fourrage (50% min.) :<br />

pruneaux (60%),eau, sucre, sirop de glucose, pomme,pectine,acide citrique,acide ascorbique<br />

Sirop&nbsp;: eau, sucre, sirop de glucose, armagnac(3,6% &agrave; 50&deg;),acide citrique<br />

CHARLOTTE&nbsp;(11%) : <b>blanc d&rsquo;&ouelig;uf</b>, sucre, <u>farine de froment</u>, <u>jaunes d&rsquo;&ouelig;uf</u>, sorbitol, sirop de sucre inverti, ar&ocirc;mes, sel, poudre &agrave; lever (disphosphate de disodique et carbonate acide de sodium,amidon de mais)<br />

BISCUIT&nbsp;(3%):<u> farine de froment</u>, <u>blancs d&rsquo;&ouelig;ufs</u>, sucre,eau, <u>jaunes d&rsquo;&ouelig;ufs</u>, glycerol,dextrose, sorbitol,&nbsp;sirop de sucre inverti&nbsp;, &eacute;ulsifiant (E471, E475)<br />

<br />alcool r&eacute;siduel inf. &agrave; 4,8% par volume<br /><br />

pr&eacute;paration pruneau : pruneaux (70%), sucre, armagnac (5%), pectine, acide citrique. Sirop (25%): sucre, eau, glucose, armagnac (14 % du sirop),extrait de caf&eacute;. Biscuit: sucre, oeufs frais (33%),farine de froment, stabilisant:glyc&eacute;rol, ar&ocirc;me, sirop de sucre inverti, sel, conservateur: propionate de calcium, acidifiant: tartrate de potassium

### Suggestions d'utilisation :

Se déguste :

- en dessert

frais, avec une glace café et nappage crème anglaise, ou glace chocolat et caramel au beurre salé.

**Idee de presentation :**