



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.) :

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

Sirop : eau, sucre, sirop de glucose, armagnac(3,6% à 50°),acide citrique

CHARLOTTE (11%) : blanc d’&ouelig;uf, sucre, <u>farine de froment</u>, <u>jaunes d’&ouelig;uf</u>, sorbitol, sirop de sucre inverti, arômes, sel, poudre à lever (disphosphate de disodique et carbonate acide de sodium, amidon de maïs)

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

alcool résiduel inf. à 4,8% par volume

préparation pruneau : pruneaux (70%), sucre, armagnac (5%), pectine, acide citrique. Sirop (25%): sucre, eau, glucose, armagnac (14 % du sirop),extrait de café,. Biscuit: sucre, oeufs frais (33%),farine de froment, stabilisant:glycérol, arôme, 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 :