



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

---

## Charlotte Belle-Hélène

### Description :

Biscuit à charlotte pochés dans un sirop à l'eau de vie de poire et fourrée au chocolat et eau de vie de poire



### Composition :

SIROP ( 55%):(eau,sucre,glucose,eau de vie poire(13%&agrave;50&deg;),arome,acide citrique)<br />  
CHOCOLAT (30%) (sucre, pate de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre,l&eacute;cithine de tournesol,ar&ocirc;me vanille),<br />  
CHARLOTTE&nbsp;(11%) : (<u>blanc d&rsquo;&oulig;uf</u>,<br />sucre,<u> farine de froment</u>,<u> jaunes d&rsquo;&oulig;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 />  
<br />  
BISCUIT&nbsp;(3%) : <u>(farine de froment</u>, <u>blancs d&rsquo;&oulig;ufs</u>, sucre,eau, <u>jaunes d&rsquo;&oulig;ufs,</u> glycerol,dextrose, sorbitol,sirop de sucre inverti&nbsp;, &eacute;ulsifiant (E471, E475)),<br />  
gomme xanthane,dextrose,guar<br />  
alcool r&eacute;siduel&nbsp;inf. &agrave; 4,8 % par volume<br />  
<br />  
<br />

### Suggestions d'utilisation :

Se déguste :

- en dessert

très frais, avec une glace à la poire et un coulis au chocolat

### Idee de presentation :