



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%à50°),arome,acide citrique)

CHOCOLAT (30%) (sucre, pate de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre,lécithine de tournesol,arôme vanille),

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

BISCUIT (3%) : <u>(farine de froment</u>,
<u>blancs d’&oulig;ufs</u>,
sucre,eau,<u>jaunes d’&oulig;ufs</u>,
<u> glycerol</u>,dextrose, sorbitol,sirop de sucre inverti ,
éulsifiant (E471, E475),
gomme xanthane,dextrose,guar
alcool résiduel inf. à 4,8 % par volume

Suggestions d'utilisation :

Se déguste :

- en dessert

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

Idee de presentation :