



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

---

## Charlotte à l'Ananas

### Description :

Biscuit charlotte pochés dans un sirop de Rhum et fourée ananas/Rhum



### Composition :

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

(Ananas (60%), sucre, pectine,acide citrique,ar&ocirc;me,gomme xanthane,dextrose,guar),<br />

Sirop&nbsp;: (eau, sucre, sirop de glucose, rhum (3,4% &agrave;54&deg;),acide citrique),<br />

charlotte&nbsp;(11%) : (<u> blanc d&rsquo;&oulig;uf</u>, 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 />

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 /><br />

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

### Suggestions d'utilisation :

Se déguste:

-en dessert

Placer 1 heure au réfrigérateur, ouvrir, démouler, et servir avec une boule de glace vanille et une crème anglaise ou un coulis.

### Idee de presentation :