



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.) :

(Ananas (60%), sucre, pectine,acide citrique,arôme,gomme xanthane,dextrose,guar),

Sirop : (eau, sucre, sirop de glucose, rhum (3,4% à54°),acide citrique),

charlotte (11%) : (<u> blanc d’&oulig;uf</u>, sucre, <u>farine de froment</u>,<u> jaunes d’&oulig;uf</u>, sorbitol, 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>, glycerol,dextrose, sorbitol, sirop de sucre inverti , éulsifiant (E471, E475))

alcool résiduel inf. à 4,8 % par volume

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 :