



CHARLOTTE AUX POIRES, simple et rapide

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Bonjour à tous ! Aujourd'hui nouveau tuto: recette CHARLOTTE AUX POIRES, simple et rapide. C'est de saison alors pourquoi s'en priver... Régalez-vous bien !

👍 Abonnez-vous à ma chaîne ici, c'est gratuit:

<https://www.youtube.com/channel/UCYOHj2rvv54K5VEHBkG6Mg>

🛒 J'ai créé mon SHOP 😊 où vous pouvez retrouver plein de matériel pour la pâtisserie, faites-vous plaisir c'est par ici ➡ <https://www.tightr.com/les-plaisirs-sucres-d-antoine/shop>

Mon livre de recettes : <http://lesplaisirssucresdantoine.over-blog.com/2018/10/mon-2-eme-livre.htm>

Ingrédients pour une charlotte de 8-10 personnes

Ma playlist charlottes est ici : <https://youtube.com/playlist?list=PLMtHkt19O3EVAXbEK-8WWUHjrFL9skSU>

Les cartouchières et les disques de biscuit cuillère, le tuto est ici: <https://youtu.be/wFHStYZsmUM>

La mousse à la poire:

300 g de crème liquide à 30%

4 poires (comice)

40 g de sucre glace

7 g de gélatine soit 3,5 feuilles

Le sirop

30 g de sucre

100 g d'eau

La déco

2,5 poires

50 g de nappage neutre

1 g de vanille en poudre

📱 Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

#charlotte #dessert #poire

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr