Recette du Carolo

<u>Biscuit pour Carolo</u> (*environ 45 coquilles)*

Ingrédient :

8 blancs d'œuf
75 gr de sucre semoule
150 gr de poudre d'amande
350gr de sucre semoule

Procédé :

-Faites monter les blancs d'œuf avec 75 gr de sucre (bien ferme)
-Mélanger les 350 gr de sucre avec les 150 gr d'amande
-une fois les blancs bien fermes incorporer le sucre et les amandes à l'aide d'une marise
-Faire des coques sur papier cuisson avec une poche et une douille un diamètre 1,5 cm
-cuire à 150 / 160° pendant 15 à 20 mn

<u>Crème au beurre</u> *(environ 50 pièces)*

Ingrédient :

5 Œufs entiers
500 gr de sucre
150 gr d'eau
500gr de beurre
arôme au choix

Procédé :

-Mettre le sucre et l'eau dans une casserole faire chauffer tout en remuant avec une spatule laisser bouillir jusqu'à118°
-Pendant ce temps casser les œufs dans le bol du batteur puis battre doucement avec le fouet
-Surveiller la cuisson du sucre une fois la température atteinte verser doucement sur les œufs et battre à vitesse rapide jusqu'à refroidissement complet puis ajouter le beurre préalablement ramolli (texture pommade)
-Fouetter jusqu'à obtention d'une crème homogène
-Ajouter le pralin selon convenance.

Y a plus qu'à garnir vos gâteaux : une couche de crème entre deux coques, égaliser avec une spatule la crème sur le pourtour. Rouler le gâteau dans un émietté de biscuit sec de toutes sortes. Saupoudrer le dessus avec du sucre glace.

	Proportions inférieures					**Proportions de base**
	50%	40%	30%	20%	10%	
Blanc d'Œufs	4	4,8	5,6	6,4	7,2	**8**
Sucre semoule 1	37,5	45	52,5	60	67,5	**75**
poudre d'amande	75	90	105	120	135	**150**
sucre semoule 2	175	210	245	280	315	**350**

	Proportions inférieures					**Proportions de base**
	50%	40%	30%	20%	10%	
Œufs	2,5	3	3,5	4	4,5	**5**
Sucre semoule	250	300	350	400	450	**500**
eau	75	90	105	120	135	**150**
beurre	250	300	350	400	450	**500**