

TARTE  
MONT  
BLANC  
À MA FAÇON



# TARTE MONT-BLANC À MA FAÇON



RECETTE RÉALISÉE PAR FREDERIC CASSEL - FONTAINEBLEAU  
PRÉSIDENT DES RELAIS DESSERTS

## FOND DE PÂTE ET CHANTILLY

FOND DE PÂTE SUCRÉE GARNIE DE CRÈME D'AMANDE.  
DÉPOSER UN CERCLE DE CASSIS AU SIROP À L'ALCOOL (DE LA MAISON PEUREUX).

SUR LE DESSUS À L'AIDE D'UNE DOUILLE FINE FAIRE COULER L'APPAREIL CI-DESSOUS EN  
FORME DE NID, TRÈS AÉRÉ.  
DÉCORER AVEC DE LA CHANTILLY VANILLE À L'AIDE DE LA DOUILLE À SAINT-HONORÉ.

## RECETTE DE LA CRÈME DE MARRON

- . BEURRE : 700 G
- . CRÈME DE MARRON CORSIGLIA: 1 KG
- . PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 1 KG

MONTER LE BEURRE À LA FEUILLE EN 2<sup>ÈME</sup> VITESSE,  
INCORPORER PETIT À PETIT LA PÂTE DE MARRON ET ENSUITE LA CRÈME DE MARRON,  
LISSER ET Pocher.

### CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE  
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85  
E CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR