

VERRINES AUX MARRONS ET POIRE OU POMME



CORSIGLIA

VERRINES AUX MARRONS ET POIRE OU POMME



RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

GOURMANDES ET RAPIDES

MOUSSE POIRE OU POMME

- . 1000 G DE PULPE DE POIRE OU DE POMME
- . 70 G DE SUCRE SEMOULE
- . 600 G DE CRÈME MONTÉE À 35% DE MG
- . 10 G DE GÉLATINE POUDRE À 200° BLOOM

MOUSSE MARRON LÉGÈRE

- . 1000 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 700 G DE CRÈME MONTÉE À 35% DE MG
- . 4 G DE GÉLATINE POUDRE À 200° BLOOM

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MÉLANGER LA GÉLATINE AVEC 5 FOIS SON POIDS EN EAU FROIDE PUIS RÉSERVER. MONTER LA CRÈME FLEURETTE EN VEILLANT À CE QU'ELLE RESTE SOUPLE. CHAUFFER 300 G DE PULPE AVEC LE SUCRE SEMOULE PUIS AJOUTER LA GÉLATINE FONDUE AU MICRO ONDE. AJOUTER LE RESTE DE LA PULPE PUIS CHAUFFER LE TOUT À 18 À 20°C MAXI. MÉLANGER ENSUITE AVEC LA CRÈME MONTÉE ET GARNIR LES VERRINES À MOITIÉ. AJOUTER UN BISCUIT, UNE COMPOTÉE DE FRUITS, ETC. POUR LA MOUSSE AU MARRONS PROCÉDÉ EN MÉLANGEANT LA GÉLATINE AVEC 5 FOIS SON POIDS EN EAU FROIDE PUIS RÉSERVER. MONTER LA CRÈME FLEURETTE EN VEILLANT À CE QU'ELLE RESTE SOUPLE. FAIRE FONDRE AU MICRO ONDE LA GÉLATINE PUIS L'AJOUTER À LA CRÈME DE MARRONS, AJOUTER ENSUITE LA CRÈME FLEURETTE MONTÉE PUIS FINIR LES VERRINES. LAISSER PRENDRE AU FROID PUIS FINIR AVEC DES VERMICELLES D'APPAREIL À TORCHE OU À MONT BLANC OU UN GLAÇAGE NEUTRE OU AUTRE CHOIX PUIS MARRONS DÉCORS ET FRUITS.

APPAREIL À TORCHE OU À MONT BLANC

- . 1000 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 500 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA
- . RHUM OU WHISKY OU ARMAGNAC FACULTATIF

MÉLANGER EN BATTERIE À LA FEUILLE, VITESSE 2 PENDANT 2 MINUTES.

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
FACOR 
Depuis 1896...