

**MOELLEUX
AUX
MARRONS**

CORSIGLIA





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

INGRÉDIENTS

RECETTE CALCULÉE POUR 20 MOULES RONDS PAPIER.

- . 1000 G DE CRÈME DE MARRONS
- . 140 G DE BEURRE
- . 60 G DE CRÈME UHT À 35% DE MG
- . 160 G DE JAUNES D'ŒUFS
- . 100 G DE FARINE DE CHÂTAIGNES CORSIGLIA OU DE BLÉ
- . 280 G DE BLANCS D'ŒUFS

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MÉLANGER LA CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA AVEC LE BEURRE POMMADE PUIS À LA CRÈME, LES JAUNES D'ŒUFS PUIS LA FARINE. MONTÉS LES BLANCS EN NEIGE PUIS LES INCORPORER DÉLICATEMENT À LA MASSE.

DRESSER DANS LES MOULES PUIS CUIRE À 200°C PENDANT 25 À 30 MINUTES.

NAPPER PUIS DÉCORER AVEC UNE ROSACE D'APPAREIL À TORCHE OU MONT BLANC ET MARRONS DÉCORS CORSIGLIA.

APPAREIL À TORCHE OU À MONT BLANC

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

CETTE RECETTE PEUT ÊTRE ACCOMPAGNÉE D'UN COULIS DE POIRE.

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...