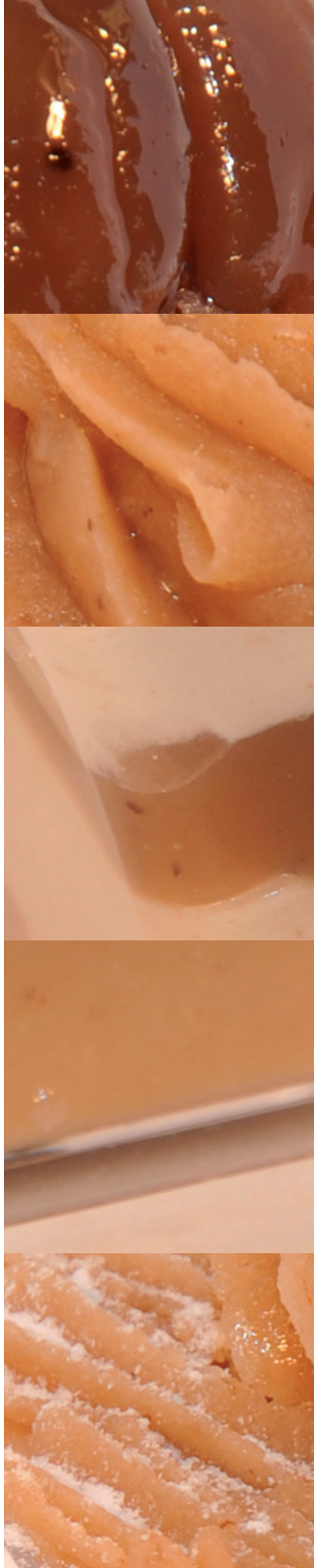


VERRINES AUX MARRONS



CORSIGLIA

VERRINES AUX MARRONS



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

GOURMANDES ET RAPIDES

MOUSSE MARRON RAPIDE

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

MOUSSE MARRON LÉGÈRE

- . 1000 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 800 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.

FAIRE FONDRE AU MICRO ONDE LA GÉLATINE PUIS L'AJOUTER À LA CRÈME DE MARRONS, AJOUTER ENSUITE LA CRÈME FLEURETTE MONTÉE. DRESSER DANS DES VERRINES LA PREMIÈRE MOUSSE ET AJOUTER UN INSERT DE CRÈME DE MARRONS, DE BISCUIT, OU BRISURES DE MARRONS OU DE FRUITS.

FAIRE DE MÊME AVEC LA MOUSSE LÉGÈRE AUX MARRONS PUIS FINIR LES VERRINES.
LAISSER PRENDRE AU FROID PUIS FINIR AVEC DES VERMICELLES D'APPAREIL À TORCHE OU À MONT BLANC PUIS MARRONS DÉCORS.

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...