

BUCHE MARRONS ET BAIES SAUVAGES



CORSIGLIA



- RECETTE RÉALISÉE PAR KHALIL BOUABID CHEF PÂTISSIER

«HERMES PARIS IKRAM CAFÉ» DOUBAÏ



BISCUIT VIENNOIS

- . 102 G JAUNE D'ŒUF
- . 195 G ŒUFS ENTIERS
- . 125 G SUCRE (1)
- . 121 G BLANC D'ŒUF
- . 50 G SUCRE (2)
- . 18 G FARINE T55
- . QS PUNCH VANILLE CHÂTAIGNES
- . 125 G CRÈME DE MARRONS
- . 125 G SIROP À 30°
- . 25 G PURÉE DE CITRON

MONTER LES JAUNES D'ŒUFS, LES ŒUFS ET LE SUCRE (1). BATTRE LES BLANCS D'ŒUFS EN AJOUTANT PROGRESSIVEMENT LE SUCRE (2). MÉLANGER LES BLANCS BATTUS AVEC L'AUTRE MÉLANGE ET TERMINER EN AJOUTANT LA FARINE TAMISÉE.

BAIES CONFITES

- . 32 G GLUCOSE
- . 62 G SUCRE (1)
- . 195 G PURÉE DE FRAMBOISES
- . 132 G PURÉE DE MÛRES
- . 173 G PURÉE DE MYRTILLES
- . 11 G DE SUCRE (2)
- . 7 G PECTINE NH
- . 24 G DE MASSE GÉLATINE

FAIRE FONDRE LES PURÉES DE FRUITS, LE SUCRE (1) ET DE GLUCOSE, À FRÉMISSEMENT AJOUTER LE SUCRE (2) PRÉMÉLANGÉ AVEC LA PECTINE NH, PORTER À ÉBULLITION ET LAISSER PRENDRE AU FRAIS.

CRÈME DE CHÂTAIGNES À LA VANILLE

- . 330 G CRÈME 35%
- . 95 G JAUNE D'ŒUFS
- . 50 G SUCRE
- . 30 G GÉLATINE
- . 50 G PÂTE DE MARRONS
- . QS VANILLE

FAITES INFUSER LA GOUSSE DE VANILLE, APRÈS L'AVOIR FENDUE, DANS LA CRÈME CHAUDE. PORTER À ÉBULLITION. MÉLANGER LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE, REFRIGÉRER ET FAIRE ÉPAISSIR À 84°C. AJOUTER LA GÉLATINE ET LE MÉLANGE DE PÂTE DE MARRONS POUR PARFAIRE LA TEXTURE.

SUPRÊME DE MARRON

- . 125 G PÂTE DE MARRONS
- . 75 G PURÉE DE MARRONS
- . 150 G CRÈME DE MARRONS
- . 1 P GOUSSE DE VANILLE

FAITES INFUSER LA GOUSSE DE VANILLE, APRÈS L'AVOIR FENDUE, DANS LA CRÈME CHAUDE. PORTER À ÉBULLITION. MÉLANGER LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE, REFRIGÉRER ET FAIRE ÉPAISSIR À 84°C. AJOUTER LA GÉLATINE ET LE MÉLANGE DE PÂTE DE MARRONS POUR PARFAIRE LA TEXTURE.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT

- . 113 G CRÈME 35%
- . 13 G SUCRE INVERTI
- . 13 G DE GLUCOSE
- . 155 G CHOCOLAT NOIR 70%
- . 293 G CRÈME (2)

BOUILLIR LA CRÈME, LE GLUCOSE ET LE SUCRE INVERTI. VERSER PROGRESSIVEMENT LE MÉLANGE CHAUD SUR LE CHOCOLAT FONDU, FORMER UNE ÉMULSION LISSE. AJOUTER LA CRÈME LIQUIDE FROIDE (2). MÉLANGER AU BATTEUR. LAISSER REPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR, DE PRÉFÉRENCE PENDANT 12 HEURES.

GANACHE MONTÉE VANILLE

- . 113 G CRÈME 35%
- . 13 G SUCRE INVERTI
- . 13 G DE GLUCOSE
- . 152 G CHOCOLAT BLANC
- . 290 G CRÈME (2)
- . QS VANILLE

BOUILLIR LA CRÈME, LE GLUCOSE ET LE SUCRE INVERTI. VERSER PROGRESSIVEMENT LE MÉLANGE CHAUD SUR LE CHOCOLAT FONDU, FORMER UNE ÉMULSION LISSE. AJOUTER LA CRÈME LIQUIDE FROIDE (2). MÉLANGER AU BATTEUR. LAISSER REPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR, DE PRÉFÉRENCE PENDANT 12 HEURES.

GÂTEAU TENDRE NOISETTES

- . 280 G NOISETTES GRILLÉS
- . 225 G SUCRE
- . 115 G BEURRE
- . 415 G D'ŒUFS ENTIERS
- . 90 G BLANC D'ŒUFS
- . 55 G SUCRE

GRILLER LES NOISETTES AU FOUR, REFRIGÉRER. DANS UN ROBOT CULINAIRE, MÉLANGER LES NOISETTES ET LE SUCRE, AJOUTER LENTEMENT L'ŒUF ENTIER À TEMPÉRATURE AMBIANTE, AJOUTER LE BEURRE FONDU.

EN MÊME TEMPS, FAIRE UNE MERINGUE FRANÇAISE AVEC LE BLANC D'ŒUF ET LE SUCRE. COMMENCER À FOUETTER LE BLANC D'ŒUF PUIS AJOUTER LE SUCRE PETIT À PETIT, MÉLANGER DÉLICATEMENT LES DEUX MÉLANGES PUIS ÉTALER DANS UN CADRE, CUIRE AU FOUR À 175°C PENDANT 16 MINUTES.

SABLÉ PRESSÉ

- . 105 G CACAO STREUSEL
- . 65 G ÉCLAT D'OR
- . 80 G CHOCOLAT NOIR
- . 1 G SEL

PRÉPARER LE STREUSEL AU CHOCOLAT À L'AVANCE, PUIS FAITES FONDRE LE CHOCOLAT, MÉLANGER LE STREUSEL AU CHOCOLAT AVEC L'ÉCLAT D'OR, UTILISER IMMÉDIATEMENT.

MONTAGE

IMBIBER LE BISCUIT VIENNOIS AVEC LE SIROP DE CHÂTAIGNE VANILLÉ, PLACER AU CONGÉLATEUR, COULER 200G DE BAIES CONFITES, REMETTRE AU CONGÉLATEUR. APPLIQUER UNE AUTRE COUCHE DE CRÈME DE MARRONS À LA VANILLE ET REMETTRE AU CONGÉLATEUR. ENFIN, APPLIQUER UNE COUCHE DE GANACHE FOUETTÉE AU CHOCOLAT ET REMETTRE AU CONGÉLATEUR.

ASSEMBLER 4 FEUILLES ENSEMBLE PUIS DÉCOUPER DES BANDES SELON VOTRE MOULE. FOUETTER LA GANACHE FOUETTÉE À LA VANILLE PUIS INSÉRER LES BANDES DE BISCUIT VIENNOIS AVEC LE GÂTEAU TENDRE AUX NOISETTES ET LA BASE CROUSTILLANTE, CONGELER IMMÉDIATEMENT.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896