

CONFITS 4 XIX ليا



- RECETTE RÉALISÉE PAR EMMANUEL RYON CHEF PÂTISSIER «UNE GLACE À PARIS»

MACÉRATION DES FRUITS CONFITS

- . 300 G MÉLANGE GOURMNANDS CORSIGLIA
- . 10 G GINGEMBRE CONFIT
- . 80 G RHUM BRUN

COUPER FINEMENT LE GINGEMBRE CONFIT, AJOUTER LE MÉLANGE DE FRUITS CONFITS. AJOUTER LE RHUM. FILMER ET CUIRE 5 MINUTES AU MICRO ONDE À 1000 W. LAISSER MACÉRER FILMER DE 24 HEURES À 15 JOURS AU FRAIS.

APPAREIL À CAKE AUX FRUITS CONFITS

. 160 G SUCRE GLACE . 200 G FARINE

. 160 G BEURRE FRAIS . 7,5 G LEVURE CHIMIQUE

. 160 G D'ŒUFS ENTIERS . 300 G FRUITS CONFITS CORSIGLIA MACÉRÉS

. 3 G DE SEL

AU BATTEUR À LA FEUILLE, MÉLANGER LE BEURRE POMMADE AVEC LE SUCRE GLACE.
AJOUTER LES ŒUFS ET LE SEL. INCORPORER LA FARINE TAMISÉE AVEC LA LEVURE CHIMIQUE.
RAJOUTER LES FRUITS MACÉRÉS AU MÉLANGE. COULER EN CADRE 33X 33 (950 G)
CUISSON 12 À 15 MINUTES À 170°C AU FOUR VENTILÉ.

PUNCH RHUM POUR CAKE

- . 100 G EAU
- . 30 G SUCRE SEMOULE
- . 60 G RHUM

PORTER À ÉBULLITION L'EAU ET LE SUCRE SEMOULE. REFROIDIR. AJOUTER LE RHUM.

PAIN DE GÊNE VANILLE

. 400 G PÂTE D'AMANDE 50 % . 45 G FARINE . 15 G EXTRAIT DE VANILLE + 1 GOUSSE . 45 G FÉCULE

. 2,5 G SEL . 40 G ALCOOL AMARETTO

. 300 G D'ŒUFS ENTIER . 10 G DE BEURRE.

AU BATTEUR À LA FEUILLE, MÉLANGER LA PÂTE D'AMANDE, L'EXTRAIT ET LA GOUSSE DE VANILLE, LE SEL ET AJOUTER PETIT À PETIT LES ŒUFS. MONTER À LA FEUILLE PENDANT 10 MINUTES. INCORPORER LA FARINE ET LA FÉCULE TAMISÉES. AJOUTER L'ALCOOL D'AMARETTO. INCORPORER LE BEURRE FONDU NOISETTE. ÉTALER EN CADRE 33 X 33 ET CUIRE AU FOUR VENTILÉ

À 170 DEGRÉS PENDANT 10 MINUTES.

PUNCH DES ÎLES

. 60 G EAU . 20 G RHUM BRUN . 25 G SUCRE SEMOULE . 2 G CANNELLE BÂTON

. 1,5 G ZESTE DE CITRON

dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre semoule, les zestes et la cannelle ajouter le rhum brun laisser macérer et chinoiser.

MONTAGE

PUNCHER LA FEUILLE DE CAKE FRUITS CONFITS AVEC LE PUNCH RHUM, PUNCHER LA FEUILLE DE BISCUIT PAIN DE GÊNE AVEC LE PUNCH DES ÎLES, PLACER LES FEUILLES PUNCHÉES AU CONGÉLATEUR SUR LE PAIN DE GÊNE VANILLE, ÉTALER 150 G DE PÂTE D'ORANGE, PLACER LE CAKE FRUITS CONFITS. COUPER LE MONTAGE EN DEUX SUR UNE DES MOITIÉS, ÉTALER 75 G DE PÂTE D'ORANGE (SUR UN DES CAKE FRUITS CONFITS) PLACER L'AUTRE MOITIÉ DU MONTAGE DESSUS. PLACER AU CONGÉLATEUR ET COUPER DES CAKES DE 8 CM DE LARGE PAR 16 CM DE LONG NAPPER AU NAPPAGE NEUTRE, PLACER DES FRUITS CONFITS ET DES DÉCORS CHOCOLAT.

CORSIGLIA SA

 Colliglia

Depuis 1896

MARRONS GLACÉS