

# CAKE AUX MARRONS



CORSIGLIA

# CAKE AUX MARRONS



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

## PAIN DE GÈNE VANILLE

- |                           |                      |                        |
|---------------------------|----------------------|------------------------|
| . 400 G PÂTE D'AMANDE 50% | . 2,5 G SEL          | . 45 G FÉCULE          |
| . 15 G EXTRAIT DE VANILLE | . 300 G D'ŒUF ENTIER | . 40 G ALCOOL AMARETTO |
| . 1 GOUSSE DE VANILLE     | . 45 G FARINE        | . 10 G BEURRE          |

AU BATTEUR À LA FEUILLE. MÉLANGER LA PÂTE D'AMANDE, L'EXTRAIT ET LA GOUSSE DE VANILLE, LE SEL AJOUTER PETIT À PETIT LES ŒUFS. MONTER À LA FEUILLE AU BATTEUR PENDANT 10 MINUTES. INCORPORER LA FARINE ET LA FÉCULE TAMISÉE. AJOUTER L'ALCOOL D'AMARETTO. INCORPORER LE BEURRE FONDU NOISETTE ÉTALER EN FLEXIPAN 33 X 33 CUIRE AU FOUR VENTILÉ À 170°C PENDANT 10 MINUTES.

## CAKE AUX MARRONS

- |                          |                              |                        |
|--------------------------|------------------------------|------------------------|
| . 135 G HUILE D'ARACHIDE | . 180 G LAIT                 | . 12 G LEVURE CHIMIQUE |
| . 120 G SUCRE SEMOULE    | . 150 G FARINE DE CHÂTAIGNES | . 90 G BLANC D'ŒUFS    |
| . 30 G TRIMOLINE         | . 150 G FARINE               | . 15 G SUCRE SEMOULE   |
| . 115 G D'ŒUFS ENTIERS   |                              |                        |

AU BATTEUR, MONTER LES BLANCS D'ŒUFS ET LES SERRER AVEC LES 10 G DE SUCRE SEMOULE. AU ROBOT COUPE, MIXER TOUT LE RESTE DES INGRÉDIENTS. VERSER LE MÉLANGE DANS UN CUL DE POULE. INCORPORER DÉLICATEMENT LES BLANCS D'ŒUFS MONTÉS. COULER EN FLEXIPAN 33 X 33, CUIRE AU FOUR VENTILÉ PENDANT 10 MIN À 170°C RÉSERVER AU CONGÉLATEUR.

## CROUSTILLANT PRALINÉ

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| . 60 G DE COUVERTURE LAIT | . 100 G PÂTE DE NOISETTE |
| . 100 G PRALINÉ NOISETTE  | . 100 G FEUILLANTINE     |

FONDRE LA COUVERTURE LAIT. AJOUTER LE PRALINÉ NOISETTE ET LA PÂTE DE NOISETTE. INCORPORER LE PAILLETÉ FEUILLANTINE. ÉTALER ENTRE DEUX FEUILLES EN CADRE 33 X 33.

## GARNITURE MARRONS

- |                          |               |
|--------------------------|---------------|
| . 200 G PÂTE DE MARRONS  | . 25 G BEURRE |
| . 130 G CRÈME DE MARRONS | . 30 G COGNAC |

AU BATTEUR À LA FEUILLE MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS.

## PUNCH MARRONS

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| . 150 G PURÉE DE MARRONS | . 10 G SUCRE SEMOULE |
| . 50 G D'EAU             | . 15 G RHUM BRUN     |

PORTER L'EAU, LE SUCRE SEMOULE ET LA PURÉE DE MARRON À ÉBULLITION, AJOUTER L'ALCOOL ET RÉSERVER.

## PUNCH DES ÎLES

- |               |                         |
|---------------|-------------------------|
| . 250 G D'EAU | . 1,5 G ZESTE DE CITRON |
| . 100 G SUCRE | . 35 G RHUM BRUN        |

PORTER À ÉBULLITION L'EAU, LE SUCRE SEMOULE, LES ZESTES ET LE RHUM BRUN LAISSER MACÉRER ET CHINOISER.

## PÂTE CIGARETTE CHOCOLAT

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| . 50 G BEURRE       | . 10 G CACAO POUDRE |
| . 50 G SUCRE GLACE  | . 40 G FARINE       |
| . 50 G BLANC D'ŒUFS |                     |

MÉLANGER LE BEURRE POMMADE AVEC LE SUCRE GLACE TAMISÉ, AJOUTER LES BLANC D'ŒUFS. INCORPORER LE MÉLANGE TAMISÉ FARINE, CACAO POUDRE ET LISSER.

## JOCONDE CHÂTAIGNE

- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| . 130 G POUDRE AMANDE       | . 180 G D'ŒUFS ENTIERS |
| . 130 G SUCRE GLACE         | . 25 G BEURRE          |
| . 35 G FARINE DE CHÂTAIGNES | . 115 G BLANCS D'ŒUFS  |
| . 10 G DE TRIMOLINE         | . 25 G SUCRE SEMOULE   |

MONTER LA POUDRE D'AMANDE, LE SUCRE GLACE ET LES ŒUFS, AJOUTER LA TRIMOLINE, MONTER 5 MINUTES AJOUTER LA FARINE DE CHÂTAIGNES PUIS LE BEURRE FONDU. INCORPORER DÉLICATEMENT LES BLANCS D'ŒUFS MONTÉS AVEC LE SUCRE SEMOULE, ÉTALER LE BISCUIT SUR LE DÉCOR (PÂTE À CIGARETTE) ET CUIRE À 210° 5 À 6 MIN.

## MONTAGE

PUNCHER LE BISCUIT VANILLE AVEC LE PUNCH DES ÎLES SORTI DU FOUR, SUR LE BISCUIT MARRON, PLACER LE CROUSTILLANT NOISETTE ET PLACER AU CONGÉLATEUR. ÉTALER 180 G DE GARNITURE MARRONS ET PLACER LE PAIN DE GÈNE VANILLE. COUPER LE MONTAGE EN DEUX :

SUR UNE MOITIÉ ÉTALER 90 G DE GARNITURE AUX MARRONS ET PLACER LA DEUXIÈME MOITIÉ DU MONTAGE ET COUPER DANS LE SENS DE LA LARGEUR DES BANDES DE 7 CM DE LARGE. COLLER DE CHAQUE COTÉS DES BANDES DE BISCUIT JOCONDE DE 7,5 CM DE HAUT ET 35 CM DE LONG. PLACER SUR LE DESSUS UNE BANDE DE 16 CM DE LONG ET 8 CM DE LARGE DE BISCUIT JOCONDE. PLACER AU CONGÉLATEUR NAPPER ET PLACER DE CHAQUE COTÉS DES CARRÉS DE CHOCOLAT ET DÉCORER AVEC DES MARRONS CONFITS CORSIGLIA ET DÉCORS CHOCOLAT.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ [contact@corsiglia.fr](mailto:contact@corsiglia.fr)

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896

