

*Corsiglia*

Depuis 1896

# CARNET DE RECETTES GLACES

RÉALISÉES PAR DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE



LA MAISON CORSIGLIA VOUS PROPOSE ÉGALEMENT :



SES MARRONS GLACÉS



SES MARRONS AU SIROP



SES AGRUMES CONFITS

# GLACE AUX MARRONS



RECETTE RÉALISÉE PAR PHILIPPE SEGOND  
MAÎTRE ARTISAN - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE  
AIX EN PROVENCE

## INGRÉDIENTS

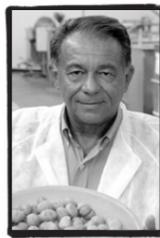
- . 500 G DE LAIT
  - . 150 G DE JAUNES D'OEUF
  - . 170 G DE SUCRE
  - . 25 G DE POUDRE DE LAIT 0% DE MATIÈRE GRASSE
  - . 40 G DE MIEL
  - . 300 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
  - . 1/2 GOUSSE DE VANILLE
  - . 180 G DE CRÈME FRAÎCHE UHT
- À MACÉRER ENSEMBLE :
- . 100 G DE DÉBRIS DE MARRONS CONFITS
  - . 30 G DE COGNAC, RHUM OU WHISKY
  - . 4 À 5 MARRONS «DÉCOR» CORSIGLIA

- . LAISSER MATURER L'ANGLAISE AUX MARRONS 24 HEURES.
- . TURBINER. PENDANT LE TURBINAGE RAJOUTER LES DÉBRIS DE MARRONS CONFITS ET LE COGNAC (OU RHUM OU WHISKY).
- . DRESSER EN COUPE GARNIE DE MARRONS «DÉCOR» CORSIGLIA.



## LE CONSEIL DE PHILIPPE SEGOND

«CETTE RECETTE EST PRÉFÉRABLE POUR LES GLACES PORTATIVES (OU COUPES GLACÉES) AINSI QUE LES ENTREMETS GLACÉS ET LES VACHERINS, LE GOÛT DE MARRON CONFIT EST BEAUCOUP PLUS DÉVELOPPÉ, SANS ÊTRE TROP SUCRÉ.»



RECETTE RÉALISÉE PAR JEAN-LOUIS CORSIGLIA  
MAÎTRE ARTISAN

POUR UNE MISE EN OEUVRE D'ENVIRON 60/65 LITRES

## INGRÉDIENTS

- . 34 L DE LAIT UHT
- . 10 KG DE JAUNUOVO EN POCHES (JAUNE D'OEUF 5 KG, SUCRE 5 KG)
- . 2,5 KG DE BEURRE
- . 1,350 KG DE LAIT EN POUDRE 26% MG
- . 0,250 G DE STABILISATEUR
- . 3 L DE CRÈME FRAÎCHE 35% MG
- . 4 KG DE SUCRE INVERTI (TRIMOLINE)
- . DE 8 À 14 KG DE CRÈME DE MARRONS



## LE CONSEIL DE JEAN-LOUIS CORSIGLIA

«PAR VENUE DE 15 LITRES, INCORPORER À LA SORTIE DE LA TURBINE 3 KILOS DE MORCEAUX DE MARRONS GLACÉS PRÉALABLEMENT MIS À TEMPÉRATURE NÉGATIVE POUR MAINTENIR DE GROS MORCEAUX.»



RECETTES RÉALISÉES PAR  
STÉPHANE AUGÉ - MAÎTRE ARTISAN  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



## GLACE A LA PISTACHE

## INGRÉDIENTS

- . 1 L DE LAIT ENTIER
- . 50 G DE POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ
- . 120 G DE SUCRE (SACCHAROSE)
- . 70 G DE SUCRE INVERTI
- . 50 G DE DEXTROSE
- . 10 G DE STABILISANT ÉMULSIFIANT
- . 150 G DE PURE PÂTE DE PISTACHE CORSIGLIA

LE TOUR DE MAIN  
DE STÉPHANE AUGÉ

- . PESER ET MÉLANGER LES ÉLÉMENTS SECS ENSEMBLE.
- . DÉBUTER LA PASTEURISATION : TIÉDIR LE LAIT À 45°C.
- . AJOUTER TOUS LES ÉLÉMENTS SECS SOUS FORTE AGITATION, MIXER.
- . AJOUTER ENSUITE LA PÂTE DE PISTACHE, MIXER DE NOUVEAU.
- . PASTEURISER À 85°C.
- . REFROIDIR RAPIDEMENT À 4°C, MIXER ET MATURER 12 À 24H.
- . MIXER, TURBINER.



## GLACE A LA NOISETTE

## INGRÉDIENTS

- . 1 L DE LAIT ENTIER
- . 50 G DE POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ
- . 120 G DE SUCRE (SACCHAROSE)
- . 70 G DE SUCRE INVERTI
- . 50 G DE DEXTROSE
- . 10 G DE STABILISANT ÉMULSIFIANT
- . 150 G DE PURE PÂTE DE PISTACHE CORSIGLIA

LE TOUR DE MAIN  
DE STÉPHANE AUGÉ

- . PESER ET MÉLANGER LES ÉLÉMENTS SECS ENSEMBLE.
- . DÉBUTER LA PASTEURISATION : TIÉDIR LE LAIT À 45°C.
- . AJOUTER TOUS LES ÉLÉMENTS SECS SOUS FORTE AGITATION, MIXER.
- . AJOUTER ENSUITE LA PÂTE DE NOISETTE, MIXER DE NOUVEAU.
- . PASTEURISER À 85°C.
- . REFROIDIR RAPIDEMENT À 4°C, MIXER ET MATURER 12 À 24H.
- . MIXER, TURBINER.



## GLACE AU NOUGAT

## INGRÉDIENTS

- . 1 L DE LAIT ENTIER
- . 90 G DE CRÈME LIQUIDE 35%MG
- . 50 G DE POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ
- . 100 G DE SUCRE (SACCHAROSE)
- . 70 G DE MIEL
- . 60 G DE DEXTROSE
- . 10 G DE STABILISANT ÉMULSIFIANT
- . 160 G DE PÂTE DE NOUGAT CORSIGLIA
- . 280 G D'AMANDES BÂTON CARAMÉLISÉES

LE TOUR DE MAIN  
DE STÉPHANE AUGÉ

- . PESER ET MÉLANGER LES ÉLÉMENTS SECS ENSEMBLE.
- . DÉBUTER LA PASTEURISATION : TIÉDIR LE LAIT, LA CRÈME ET LE MIEL À 45°C.
- . AJOUTER TOUS LES ÉLÉMENTS SECS SOUS FORTE AGITATION, MIXER.
- . AJOUTER ENSUITE LA PÂTE DE NOUGAT, MIXER DE NOUVEAU.
- . PASTEURISER À 85°C.
- . REFROIDIR RAPIDEMENT À 4°C, MIXER ET MATURER 12 À 24H.
- . MIXER, TURBINER.
- . AJOUTER LES AMANDES CARAMÉLISÉES LORS DE L'EXTRUSION.



## GLACE AU CALISSON

## INGRÉDIENTS

- . 1 L DE LAIT ENTIER
- . 80 G DE JAUNE D'OEUF
- . 50 G DE POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ
- . 100 G DE SUCRE (SACCHAROSE)
- . 60 G DE SUCRE INVERTI
- . 50 G DE DEXTROSE
- . 10 G DE STABILISANT ÉMULSIFIANT
- . 140 G DE PÂTE DE CALISSON CORSIGLIA
- . 20 G DE PÂTE D'ORANGE CORSIGLIA
- . 2 G D'ESSENCE D'AMANDE AMÈRE
- . 2 G D'EAU DE FLEUR D'ORANGER

LE TOUR DE MAIN  
DE STÉPHANE AUGÉ

- . PESER ET MÉLANGER LES ÉLÉMENTS SECS ENSEMBLE.
- . DÉBUTER LA PASTEURISATION : TIÉDIR LE LAIT, LES JAUNES ET LE SUCRE À 45°C.
- . AJOUTER TOUS LES ÉLÉMENTS SECS SOUS FORTE AGITATION, MIXER.
- . AJOUTER ENSUITE LA PÂTE DE CALISSON ET DE PÂTE D'ORANGE, MIXER DE NOUVEAU.
- . PASTEURISER À 85°C, AJOUTER LES ESSENCES.
- . REFROIDIR RAPIDEMENT À 4°C, MIXER ET MATURER 12 À 24H.
- . MIXER, TURBINER.
- . IL EST POSSIBLE D'AJOUTER DES BRISURES DE CALISSON AU COURS DE L'EXTRUSION.



# RETROUVEZ NOTRE GAMME

GLACE AUX  
MARRONS



X



CUBES DE  
MARRONS



MARRONS SIROP  
DÉCOR



CRÈME DE  
MARRONS

GLACE A LA  
PISTACHE



X



PÂTE DE PISTACHE  
DE SICILE

GLACE A LA  
NOISETTE



X



PÂTE DE NOISETTE  
DE SICILE

GLACE AU  
NOUGAT



X



PÂTE DE  
NOUGAT

GLACE AU  
CALISSON



X



PÂTE D'ORANGE



PATE DE  
CALISSON

MARRONS GLACÉS

