

FESTIVAL



CORSIGLIA



- RECETTE RÉALISÉE PAR LAURE DUMAS CHEFFE PÂTISSIÈRE «CE LA VI» DOUBAI

SABLÉ BRETON

- . 205 G BEURRE
- . 200 G SUCRE
- . 100 G JAUNE D'ŒUFS
- . 10 G LEVURE CHIMIQUE
- . 2 G FLEUR DE SEL
- . 290 G FARINE

METTRE LE BEURRE, LE SUCRE ET LE JAUNE D'ŒUF MÉLANGER AU BATTEUR AVEC LA FEUILLE, AJOUTER LA FARINE, LE SEL ET LA LEVURE CHIMIQUE. ÉTALER ENTRE DEUX FEUILLES DE PAPIER SULFURISÉ ET CUIRE À 160° C.

BAVAROISE

- . 250 G DE LAIT
- . 250 G CRÈME
- . 3 G D'ÉPICES (INDIEN)
- . 100 G JAUNE D'ŒUFS
- . 50 G SUCRE
- . 12 G GÉLATINE
- . 900 G CRÈME 35% MONTÉE
- . 1 KG CHOCOLAT BLANC

RÉALISER LA MOUSSE AU LAIT, INFUSER LES ÉPICES DANS LE LAIT ET LA CRÈME, CUIRE À 85°C. AJOUTER LA GÉLATINE ET VERSER SUR LE CHOCOLAT BLANC. MÉLANGER, REFROIDIR À 28° ET INCORPORER LA CRÈME FOUETTÉE.

COMPOTÉE DE MANGUE

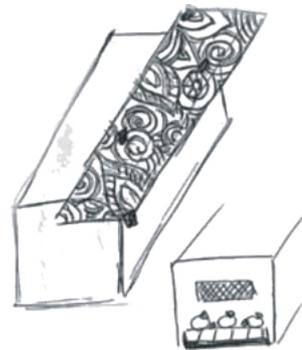
- . 500 G PURÉE DE MANGUE
- . 60 G PURÉE DE MANDARINE
- . QS ZESTE DE KUMQUAT
- . QS ZESTE DE MANDARINE
- . QS ZESTE DE CITRON
- . 20 G PURÉE DE CITRON
- . 20 G PURÉE D'ORANGE SANGUINE
- . 10 G ARGAR-AGAR

FAITES UN GEL AVEC LA PURÉE DE MANGUE ET L'AGAR-AGAR. MIXER, COUPER LA MANGUE EN CUBES ET COMBINER TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE. MOULER ET CONGELER.

CARAMEL

- . 500 G SUCRE
- . 300 G CRÈME LIQUIDE
- . 20 G DE BEURRE
- . QS ZESTE DE CITRON
- . 20 G PÂTE DE CITRON

CUIRE LE CARAMEL, DÉGLACER AVEC LA CRÈME CHAUDE, MÉLANGER AVEC LE BEURRE ET ZESTER LE CITRON. LAISSER REFROIDIR ET COULER.



- Milk mousse infused in indian spices
- Mango nectar
- Pistachio dacquoise
- Crispy carpet, lemon skin.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896

