

CAKE AUX MARRONS CORSIGLIA





RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

APPAREIL À CAKE

PROCÉDÉ

- | | |
|----------------------------------|--|
| . 450 G DE BEURRE | . 9 ŒUFS |
| . 450 G DE SUCRE GLACE | . 200 G DE DÉBRIS DE MARRONS CORSIGLIA |
| . 350 G DE FARINE TYPE 55 | . 60 G D'ÉCORCES D'ORANGE CORSIGLIA |
| . 200 G DE POUDRE À CAKE "ANCEL" | . 50 G DE GRAND MARNIER |

BEURRE POMMADE, INCORPORER LE SUCRE GLACE PUIS EN 2 FOIS LES ŒUFS AINSI QUE LE MÉLANGE (FARINE, POUDRE À CAKE, LEVURE CHIMIQUE (TAMISER 2 FOIS). NE PAS TROP TRAVAILLER L'APPAREIL.

INCORPORER LES CUBES D'ORANGES CORSIGLIA MACÉRÉS AU GRAND MARNIER ET LES DÉBRIS DE MARRONS CORSIGLIA.

GARNIR LES MOULES AU 3/4 DE LEUR HAUTEUR ET PLACER UNE BARRE DE GANACHE AU CHOCOLAT MARRON. RECOUVRIR LA BARRE DE GANACHE MARRON D'APPAREIL À CAKE.

CUISSON 170° AU FOUR À AIR PULSÉ.

A LA SORTIE DU FOUR ARROSER LES CAKES DE GRAND MARNIER. PRÉPARER UNE GLACE ASSEZ ÉPAISSE AVEC DU SIROP DE MARRONS ET DU SUCRE GLACE NON AMYLACÉ.

GLACER LES CAKES ET LES REPASSER AU FOUR CHAUD À 230° QUELQUES SECONDES POUR FIXER LA GLACE.

DÉCORER LE CAKE AVEC DES AIGUILLETES D'ORANGES CORSIGLIA ET UN MARRON DÉCOR CORSIGLIA AU CENTRE.

APPAREIL CHOCOLAT MARRONS

SIROP DE BASE

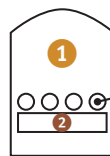
- | | |
|--------------------------|--------------------|
| . 300 G DE SUCRE SEMOULE | . 600 G D'EAU |
| . 10 G DE PECTINE NH | . 300 G DE GLUCOSE |

PROCÉDÉ

- | | |
|--------------------------------|--|
| . 200 G DE SIROP DE BASE | . 200 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA |
| . 300 G DE CHOCOLAT EXTRA NOIR | . 200 G DE DÉBRIS DE MARRONS CORSIGLIA |

PROCÉDÉ

FAIRE BOUILLIR L'EAU, LE SUCRE, LA PECTINE, LE GLUCOSE-SIROP DE BASE. VERSER LE SIROP CHAUD SUR LE CHOCOLAT EXTRA NOIR ET LA CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA. COULER CETTE GANACHE DANS UN CADRE AFIN DE POUVOIR DÉTAILLER DES PETITS LINGOTS - RÉPARTIR DE JOLIS DÉBRIS DE MARRONS CORSIGLIA SUR TOUTE LA SURFACE DE LA GANACHE. STOCKER AU CONGÉLATEUR.



1 Appareil à cake.

Débris de marrons CORSIGLIA.

2 Insert de ganache chocolat au marron.

CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
EACOR
Depuis 1896...