

TURIN





RECETTE RÉALISÉE PAR FREDERIC CASSEL - FONTAINEBLEAU
PRÉSIDENT DES RELAIS DESSERTS

BISCUIT CUILLÈRE

- | | |
|------------------|------------------------|
| . JAUNES : 720 G | . FÉCULE : 400 G |
| . SUCRE : 400 G | . BLANC D'ŒUFS : 900 G |
| . FARINE : 400 G | . SUCRE : 400 G |

PROCÉDÉ

- . BLANCHIR AU MAXIMUM LES JAUNES, LE SUCRE. AJOUTER DÉLICATEMENT LE MÉLANGE FARINE ET FÉCULE TAMISÉ ET INCORPORER LES BLANCS MONTÉS SERRÉS AVEC LE SUCRE.
- . DRESSER À LA POCHÉ DOUILLE N° 10 DES DISQUES DE BISCUIT INFÉRIEUR AU CERCLE.
- . CUISSON 220° PENDANT 10 MINUTES.

CHANTILLY VANILLE

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| . CRÈME FLEURETTE : 950 G | . SUCRE : 120G |
| . VANILLE GOUSSE DE TAHITI : 2 | . MASCARPONE : 250 G |
| . GÉLATINE : 10 G | |

- . FAIRE CHAUFFER LA CRÈME, LE SUCRE ET INFUSER LA VANILLE, AJOUTER LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT TREMPÉE ET ESSORÉE ; LAISSER AU RÉFRIGÉRATEUR 24 H ; RAJOUTER LA CRÈME MASCARPONE ET MONTER EN 2^{ÈME} VITESSE AU BATTEUR COMME UNE CHANTILLY
- . DRESSER EN CERCLE INFÉRIEUR AU MONTAGE POIDS PAR PERS /30 G ET METTRE DES MOREAUX DE MARRONS BRISURES CORSIGLIA.

IMBIBAGE VANILLE

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| . 1 L DE SIROP À 30° | . GOUSSES DE VANILLE : 2 |
|----------------------|--------------------------|

MOUSSE MARRON

- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| . PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 250 G | . RHUM : 30 G |
| . CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 250 G | . GÉLATINE : 10 G |
| . CRÈME BOUILLIE : 50 G | . CRÈME MONTÉE : 550 G |

- . RAMOLLIR LA PÂTE DE MARRON ET LA CRÈME DE MARRON AVEC LA CRÈME BOUILLIE.
- . FONDRE LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT TREMPÉE DANS LE RHUM CHAUD.
- . INCORPORER AU 1^{ÈRE} MÉLANGE ET MÉLANGER À LA CRÈME MONTÉE.

MONTAGE

- . CERCLE DE 4,5 HAUTEUR
- . BISCUIT CUILLÈRE IMBIBÉ SIROP DE VANILLE
- . MOUSSE MARRON
- . AMANDES CARAMELISÉES
- . INTÉRIEUR CHANTILLY VANILLE
- . ET LISSER MOUSSE DE MARRON.
- . GLACER AVEC UN GLAÇAGE BLANC
- . DÉCORER D'UN BEAU MARRON CORSIGLIA ET D'UNE GOUSSE DE VANILLE

CORSIGLIA SA

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

