

ECLAIRS AUX MARRONS CREMEUX AUX MARRONS

CORSIGLIA



ECLAIRS AUX MARRONS CRÉMEUX AUX MARRONS



INGRÉDIENTS

- . 350 G DE LAIT ENTIER
- . 40 G DE SUCRE SEMOULE
- . 60 G DE JAUNES D'ŒUFS
- . 15 G DE POUDRE À CRÈME
- . 10 G DE GÉLATINE POUDRE 150 BLOOM
- . 50 G D'EAU
- . 250 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 125 G DE PURÉE DE MARRONS NON SUCRÉE CORSIGLIA
- . 10 G DE RHUM BRUN GRAND ARÔME (FACULTATIF)
- . 100 G DE BRISURES DE MARRONS CORSIGLIA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

FAIRE BOUILLIR LE LAIT. BLANCHIR LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE PUIS AJOUTER LA POUDRE À CRÈME. MÉLANGER LA GÉLATINE POUDRE AVEC L'EAU.

FAIRE UNE CRÈME PÂTISSIÈRE AVEC LE LAIT ET LE MÉLANGE JAUNES, SUCRE, ET POUDRE À CRÈME. CUIRE 3 MINUTES PUIS AJOUTER LA GÉLATINE FONDUE AU MICRO ONDE. LAISSER REFROIDIR JUSQU'À 38°C ENVIRON ET AJOUTER LE BEURRE AINSI QUE LA PURÉE DE MARRONS ET LA CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA. MIXER LE TOUT ET AJOUTER ENSUITE LA BRISURES DE MARRONS HACHÉE GROSSIÈREMENT. RÉSERVER AU FRAIS QUELQUES HEURES AVANT UTILISATION. GARNIR ENSUITE LES ÉCLAIRS.

PÂTE À CHOUX INGRÉDIENTS

- . 125 G D'EAU
- . 125 G DE LAIT
- . 5 G DE SEL
- . 120 G DE BEURRE
- . 180 G DE FARINE
- . 300 À 360 G D'ŒUFS SUIVANT CONSISTANCE

PROCÉDÉ DE FABRICATION

BOUILLIR LE LAIT, L'EAU, LE SEL ET LE BEURRE PUIS AJOUTER LA FARINE TAMISÉE. DESSÉCHER LA PÂTE QUELQUES MINUTES PUIS AJOUTER HORS DU FEU, LES ŒUFS PETIT À PETIT JUSQU'À LA CONSISTANCE SOUHAITÉE. POCHER AUSSITÔT LA PÂTE À CHOUX, DORER ET CUIRE.

SUITE DES ÉCLAIRS AUX MARRONS

GARNIR LES ÉCLAIRS AVEC LE CRÉMEUX AUX MARRONS PUIS LES FINIR AVEC DES VERMICELLES D'APPAREIL DE TORCHE AUX MARRONS ET DES BRISURES DE MARRONS GLACÉS.

MARRONS GLACÉS

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

Corsiglia
EACOR
Depuis 1896...