

**MILLEFEUILLE
AUX MARRONS
CORSIGLIA**



MILLEFEUILLE AUX MARRONS



PÂTE FEUILLETÉ PUR BEURRE INGRÉDIENTS

- . 500 G DE FARINE
- . 10 G DE SEL
- . 250 G D'EAU ENVIRON
- . 400 G DE BEURRE FRAIS

PÉTRIR LA DÉTREMPE PUIS DONNER 6 TOURS SIMPLES AVEC UN REPOS TOUTS LES DEUX TOURS EN METTANT LE PÂTON AU RÉFRIGÉRATEUR. LAISSER REPOSER QUELQUES HEURES AVANT D'ÉTALER LA PÂTE À 3 OU 4 MM. PIQUER ET DÉTAILLER À LA DIMENSION DE 60X40. LAISSER REPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS CUIRE À 210°C SUIVANT FOUR. AVANT LA FIN DE LA CUISSON, SAUPOUDRER GÉNÉREUSEMENT LE MILLEFEUILLE DE SUCRE GLACE ET FAIRE CARAMELISER. LAISSER REFROIDIR ET DÉTAILLER EN TROIS PARTIES ÉGALES.

SUPRÊME AUX MARRONS INGRÉDIENTS

- . 1000 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 100 G DE CRÈME À 35% DE MG
- . 15 G DE GÉLATINE POUDRE À 150 BLOOM
- . 75 G D'EAU
- . 400 G DE CRÈME À 35% DE MG MONTÉE

PROCÉDÉ DE FABRICATION

RÉHYDRATER LA GÉLATINE AVEC LES 75 G D'EAU FROIDE. RÉSERVER. MONTÉE LENTEMENT LES 400 G CRÈME FROIDE, TEXTURE BEC D'OISEAU. PORTER LES 100 G DE CRÈME À ÉBULLITION ET AJOUTER LA GÉLATINE. VERSER ENSUITE SUR LA CRÈME DE MARRONS. AJOUTER DÉLICATEMENT LES 400 G DE CRÈME MONTÉE ET COULER DANS UN FLEXIPAN OU CADRE DE 60X40. SURGELER CETTE PRÉPARATION PUIS LA DÉTAILLER EN TROIS PARTIES ÉGALES. MONTER ENSUITE LE MILLEFEUILLE EN INTERCALANT LE SUPRÊME AUX MARRONS AVEC DES COUCHES DE PÂTE FEUILLETÉE. LAISSER REVENIR QUELQUES MINUTES À TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT DE COUPER RAPIDEMENT LE MILLEFEUILLE EN PART. DÉCOR AVEC ROSACE D'APPAREIL À TORCHE ET MARRONS DÉCORS OU BRISURE DE 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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
FACOR 
Depuis 1896...