

LE COLLOMBIER



CORSIGLIA



RECETTE DE PHILIPPE SEGOND - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA FACOR

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| . 250 G DE PURÉE DE MARRONS CORSIGLIA | . 120 G DE JAUNES D'ŒUFS |
| . 250 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA | . 500 G DE MERINGUE ITALIENNE |
| . 500 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA | . 250 G DE CRÈME FLEURETTE |
| . 500 G DE BEURRE | |

IL EST UTEL D'EMPLOYER DE LA PURÉE DE MARRONS POUR AUGMENTER LE GOÛT ET LA SAVEUR DU MARRON, SANS POUR CELA SUCRER LA RECETTE.

MADELEINE AUX MARRONS

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| . 720 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA | . 70 G DE BLANCS D'ŒUFS NON MONTÉS |
| . 260 G DE BEURRE | . 15 G DE POUDRE À LEVER |
| . 340 G D'ŒUFS ENTIERS | . 200 G DE BLANCS D'ŒUFS MONTÉS |
| . 110 G DE JAUNES D'ŒUFS | |

CETTE RECETTE DONNE 2 FEUILLES DE 850 G.

BISCUIT CHOCOLAT

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| . 125 G DE PÂTE D'AMANDES | . 60 G DE COUVERTURE FONDUE |
| . 200 G DE JAUNES D'ŒUFS | . 145 G DE BEURRE |
| . 50 G D'ŒUFS ENTIERS | . 150 G DE BLANCS D'ŒUFS |
| . 40 G DE CACAO EN POUDRE | . 80 G DE SUCRE |

CETTE RECETTE DONNE 1 FEUILLE DE 850 G.
CUISSON LENTE AVEC HUMIDITÉ.

INFUSION AUX AMANDONS D'ABRICOTS

- | | |
|---|--|
| . 500 G D'AMANDONS D'ABRICOTS FRAÎCHEMENT ÉMONDÉS ET "GROSSIÈREMENT" HACHÉS | |
| . 750 G DE LAIT | |
| . 750 G DE CRÈME | |

FAIRE BOUILLIR LE LAIT ET LA CRÈME ET RAJOUTER LES AMANDONS.
LAISSEZ INFUSER 24 HEURES AU FRAIS (DE +3 À +5°).

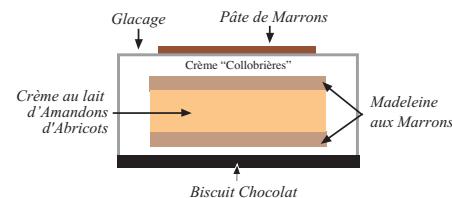
CRÈME AU LAIT D'AMANDONS D'ABRICOTS

- | | |
|--|---------------------------|
| . 1 L D'INFUSION D'AMANDONS D'ABRICOTS | . 260 G DE SIROP D'ORGEAT |
| . 100 G DE PÂTE D'AMANDES | . 8 FEUILLES DE GÉLATINE |
| . 160 G DE LAIT | |

CHINOISER ET PRESSER LES AMANDONS, AFIN D'EXTRAIRE LE MAXIMUM DE PARFUM.
260 G DE CRÈME FOUETTÉE.

FINITION

GLACER L'ENTREMET AVEC UNE GANACHE AU LAIT CONCENTRÉ. POSER SUR L'ENTREMET, UNE PÂTE DE MARRONS ÉTALÉE À 2 MM ET VELOUTER AU CHOCOLAT LAIT. DÉCORER AVEC BOUGES DE MARRONS EN SUCRE FILÉ ET MARRONS DÉCORS.



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...