

MARRON LIEGEOIS CORSIGLIA



CRÈMEUX MARRON

(POUR 4 VERRES DE 10 CL)

- . CACAO PÂTE : 4 G
- . COUVERTURE 70% : 41 G
- . GÉLATINE FEUILLE : 1 FEUILLE
- . SUCRE SEMOULE : 7 G

- . CRÈME LIQUIDE : 65 G
- . LAIT FRAIS : 65 G
- . JAUNES D'ŒUFS : 16 G
- . PURÉE DE MARRON CORSIGLIA : 40 G

- . RÉALISER UNE CRÈME ANGLAISE AVEC LE LAIT, LA CRÈME, LE SUCRE ET LES JAUNES.
- . AJOUTER LA GÉLATINE RAMOLLIE PUIS VERSER DOUCEMENT SUR LA COUVERTURE ET LE CACAO PÂTE PRÉALABLEMENT HACHÉS.
- . AJOUTER LA PURÉE DE MARRON CORSIGLIA PUIS MIXER POUR HOMOGENÉISER LE MÉLANGE.
- . REFROIDIR.

GELÉE DE COGNAC

- . SUCRE SEMOULE : 7 G
- . EAU : 45 G

- . GÉLATINE FEUILLE : 2 UNITÉS
- . COGNAC : 8 G

- . FAIRE BOUILLIR L'EAU ET LE SUCRE.
- . AJOUTER LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉE ET RINCÉE.
- . LAISSER REFROIDIR 10MN AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT D'AJOUTER LE COGNAC.
- . RÉSERVER.

CHANTILLY MARRON

- . CRÈME FLEURETTE : 82 G
- . PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 66 G

- . CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 11 G

- . MONTER LA CRÈME FLEURETTE EN CHANTILLY. (PAS TROP MONTÉE)
- . DÉTENDRE LA PÂTE DE MARRON CORSIGLIA PETIT À PETIT AVEC LA CRÈME DE MARRON CORSIGLIA.
- . FINIR PAR LE MÉLANGE CRÈME FLEURETTE ET CRÈME DE MARRON.

PAIN D'ÉPICE AUX MARRONS CONFITS

(POUR UN MOULE À CAKE DE 15x6 CM)

- . EAU : 140 G
- . SUCRE : 60 G
- . MIEL : 140 G
- . FARINE : 140 G
- . LEVURE CHIMIQUE : 8 G
- . ÉPICE À PAIN D'ÉPICE : 2 G

- . ZESTE DE CITRON JAUNE : 6 G
- . ZESTE DE CITRON VERT : 6 G
- . ZESTE D'ORANGE : 6 G
- . SEL : 7 G
- . ANIS ÉTOILÉ OU BADIANE : 4 UNITÉS
- . BEURRE : 90 G

- . MÉLANGER LES ÉPICES, LES ZESTES, LE SUCRE, LE MIEL ET L'EAU.
- . DONNER UNE ÉBULLITION ET LAISSER REFROIDIR.
- . EGOUTTER POUR ENLEVER LES ZESTES ET LES GRAINES.
- . VERSER CE MÉLANGE PETIT À PETIT SUR LA FARINE, LA LEVURE CHIMIQUE, L'ÉPICE À PAIN D'ÉPICE.
- . MÉLANGER.
- . REMPLIR LES MOULES ET PARSEMER DE MARRONS CONFITS CORSIGLIA PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉS.
- . CUIRE À 165° PENDANT 10MN.
- . LAISSER REFROIDIR AVANT LE DÉMOULAGE.
- . A FROID, COUPER DES BÂTONNETS DE 7x0,5 CM.

MONTAGE

- . COULER LE CRÈMEUX MARRON AU FOND DU VERRE, LAISSER CRISTALLISER.
- . COULER LA GELÉE COGNAC SUR LE CRÈMEUX MARRON, LAISSER CRISTALLISER.
- . COULER LA CHANTILLY MARRON SUR LA GELÉE ET LAISSER PRENDRE AU RÉFRIGÉRATEUR.
- . RENOUVELER L'OPÉRATION.

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...