

# TARTE CLEMENTINES CONFITES ET CHOCOLAT



**CORSIGLIA**

# TARTE CLÉMENTINES CONFITES ET CHOCOLAT



RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

## PÂTE SUCRÉE

. 500 G DE FARINE TYPE 55  
. 250 G DE BEURRE  
. 250 G DE SUCRE GLACE

. 2 ŒUFS  
. 2 G DE SEL FIN

## MOUSSE CLÉMENTINE

. 100 G DE PULPE DE CLÉMENTINE  
. 66 G DE CONCENTRÉ DE CLÉMENTINE  
. 33 G DE JAUNES D'ŒUFS  
. 8 G DE SUCRE

. 33 G DE GELÉE DESSERT  
. 13 G D'ALCOOL DE MANDARINE IMPÉRIALE  
. 33 G DE MERINGUAGE ITALIEN  
. 333 G DE CRÈME MONTÉE MOUSSEUSE

## ANGLAISE CHOCOLAT

. 500 G DE CRÈME  
. 5 ŒUFS

. 100 G DE SUCRE  
. 100 G DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIRE

## PROCÉDÉ

**PÂTE SUCRÉE, PROCÉDÉ :** FRASER À LA FEUILLE FARINE, BEURRE, SEL, SUCRE GLACE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE MASSE TRÈS FINE.

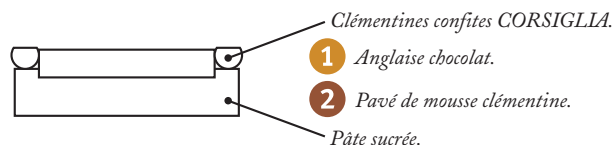
AJOUTER LES ŒUFS ET STOCKER AU FROID.

## MOUSSE CLÉMENTINE

RÉALISER UNE ANGLAISE À 85° AVEC LE JUS DE CLÉMENTINE. LES ŒUFS, LE SUCRE ET AJOUTER LA GELÉE DESSERT POUR ARRÊTER LA CUISSON. REFROIDIR L'ANGLAISE ET INCORPORER LA CRÈME MONTÉE MOUSSEUSE. GARNIR DES CERCLES À TARTE.

**ANGLAISE AU CHOCOLAT :** CUIRE À 85° AU BAIN MARIE : CRÈME, SUCRE, ŒUFS. VERSER LE CHOCOLAT HACHÉ POUR ARRÊTER LA CUISSON. GARNIR LES FONDS DE TARTE PRÉALABLEMENT CUITS À BLANC ET DISPOSER DES MORCEAUX DE MARRONS CORSIGLIA. CUIRE 30 MINUTES À 100°.

**MONTAGE DE LA TARTE :** DISPOSER UN PAVÉ DE MOUSSE DE CLÉMENTINE. PISTOLER VELOURS SUR LE FOND D'ANGLAISE AU CHOCOLAT. DISPOSER AUTOUR DES 1/2 CLÉMENTINES CONFITES CORSIGLIA.



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...