

TARTE FLEUR DE MARRONS CORSIGLIA



TARTE FLEUR DE MARRONS CORSIGLIA



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

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

AJOUTER LES ŒUFS, STOCKER AU FRAIS.

ANGLAISE CHOCOLAT MARRONS

- . 500 G DE CRÈME FRAICHE
- . 100 G DE SUCRE
- . DÉBRIS DE MARRONS CORSIGLIA EN QUANTITÉ SUFFISANTE.

- . 5 ŒUFS
- . 100 G DE CHOCOLAT NOIR DE COUVERTURE

PROCÉDÉ : CUIRE À 85°. CRÈME, SUCRE, ŒUFS. VERSER LE CHOCOLAT HACHÉ POUR ARRÊTER LA CUISSON. GARNIR LES FONDS DE TARTE CUITS À BLANC. PARSEMER DE MORCEAUX DE DÉBRIS DE MARRONS CORSIGLIA. CUIRE 30 MINUTES AU FOUR À 100°.

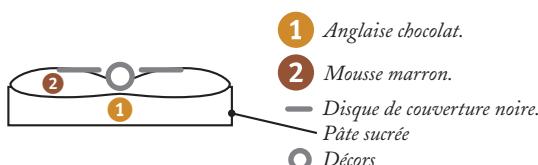
MOUSSE MARRON AU WHISKY

- . 250 G DE PÂTE DE MARRON CORSIGLIA
- . 125 G DE CRÈME DE MARRON CORSIGLIA
- . 50 G DE CRÈME FLEURETTE

- . 15 G DE WHISKY
- . 4 G DE GÉLATINE EN FEUILLE
- . 400 G DE CRÈME MONTÉE MOUSSEUSE

PROCÉDÉ : MÉLANGER LA PÂTE DE MARRON CORSIGLIA ET LA CRÈME DE MARRON CORSIGLIA. DÉTENDRE AVEC LA CRÈME CHAUDE, AJOUTER LE WHISKY PUIS LA GÉLATINE FONDUE. INCORPORER DÉLICATEMENT LA CRÈME MONTÉE MOUSSEUSE.

PROCÉDÉ DE MONTAGE :POCHER SUR LE FOND DE TARTE CHOCOLAT MARRON, LA MOUSSE MARRON EN FORME DE MARGUERITE AU CENTRE DE LA TARTE. FAIRE UN DISQUE DE CHOCOLAT NOIR ET FAIRE UN DÉCOR AVEC DU CHOCOLAT ET DES MARRONS DÉCOR 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
FACOR
Depuis 1896...