

GALETTE MARRON-CASSIS



CORSIGLIA

GALETTE MARRON-CASSIS



- RECETTE RÉALISÉE PAR NICOLAS BOUCHER
CHEF PÂTISSIER DE L'ÉCOLE LENÔTRE.

CRÈME D'AMANDE MARRON

- . 60 G BEURRE
- . 8 G RHUM BRUN 54°
- . 70 G POUDRE D'AMANDE
- . 100 G CRÈME PÂTISSÈRE
- . 50 G SUCRE SEMOULE
- . 40 G PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA
- . 20 G VERGEOISE
- . 30 G CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 50 G ŒUFS ENTIER
- . 6 G FÉCULE

MIXER LE BEURRE, LA POUDRE D'AMANDE, LE SUCRE, LA VERGEOISE ET LA FÉCULE.
AJOUTER L'ŒUF, LE RHUM, LA CRÈME PÂTISSÈRE, LA PÂTE ET LA CRÈME DE MARRON.

COMPOTÉE DE CASSIS (80 G PAR GALETTE).

- . 20 G CRÈME DE CASSIS
- . 10 G SUCRE
- . 180 G PURÉE DE CASSIS
- . 4 G PECTINE NH325

FAIRE CHAUFFER LA PURÉE DE CASSIS, PUIS VERSER LE MÉLANGE DE SUCRE ET DE PECTINE.
PORTER À ÉBULLITION, PUIS AJOUTER LA CRÈME DE CASSIS.

CRÈME PÂTISSÈRE

- . 250 G DE LAIT
- . 50 G D'ŒUF
- . 1 GOUSSE DE VANILLE
- . 30 G AMIDON DE MAÏS
- . 50 G DE SUCRE
- . 25 G DE BEURRE
- . 35 G JAUNES D'ŒUFS

FAIRE INFUSER LA GOUSSE DE VANILLE DANS LE LAIT PENDANT 20 MIN, PUIS CHINOISER SUR LE
MÉLANGE SUCRE, ŒUF, JAUNES D'ŒUFS ET AMIDON.
CUIRE L'ENSEMBLE À ÉBULLITION, PUIS INCORPORER LE BEURRE.

COMPOTÉE DE CASSIS (80 G PAR GALETTE).

- . 70 G CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 10 G DE RHUM
- . 100 G PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA

MÉLANGER DE MANIÈRE HOMOGENE LA PÂTE ET LA CRÈME DE MARRON, PUIS INCORPORER LE RHUM.

FEUILLETAGE INVERSÉ

- . 400 G BEURRE DE TOURAGE
- . 15 G SEL
- . 160 G FARINE DE GRUAU
- . 155 G EAU
- . 95 G FARINE DE GRUAU
- . 125 G BEURRE
- . 280 G FARINE T55

RÉALISER UN FEUILLETAGE INVERSÉ À 6 TOURS. ABAISSER AU LAMINOIR À 2 MM AVANT DE DÉTAILLER.

DISQUE DE FEUILLETAGE 2 MM. (1 DISQUE DE 25 CM DE DIAMÈTRE).

- . 200 G CRÈME D'AMANDE MARRON
- . 80 G CONCENTRÉ DE MARRON
- . 45 G ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS
- . 400 G BEURRE DE TOURAGE
- . 80 G DE COMPOTÉE DE CASSIS
- . 160 G FARINE DE GRUAU

RÉALISER LE BEURRE MANIÉ EN MÉLANGÉANT, AU BATTEUR MUNI DE LA FEUILLE JUSQU'À HOMOGENÉITÉ,
LE BEURRE DE TOURAGE ET LA FARINE DE GRUAU.

RÉALISER LA DÉTREMPE EN MÉLANGÉANT LE RESTE DES INGRÉDIENTS AU BATTEUR MUNI DU CROCHET.
APRÈS COMPLET REFROIDISSEMENT DES 2 RECETTES, INCORPORER LA DÉTREMPE AU CENTRE DE L'ABAISSE
DE BEURRE MANIÉ, PUIS REFERMER DE MANIÈRE À RECOUVRIR LA TOTALITÉ DE CELUI-CI.
TOURER (3 X 2 TOURS SIMPLES) EN LAISSANT 3 H DE REPOS À 4 °C ENTRE CHAQUE TOUR.
RÉALISER ENSUITE 2 ABAISSES DE 25 CM DE DIAMÈTRE ET D'UNE ÉPAISSEUR DE 2 MM.

MONTAGE

DÉPOSER UNE ABAISSE DE FEUILLETAGE, PUIS ÉTALER LA CRÈME D'AMANDE AU RHUM À L'AIDE D'UN
POCHOIR DE 20 CM DE DIAMÈTRE, PUIS DÉPOSER 45 G D'ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS.
À L'AIDE D'UNE DOUILLE DE 10 MM, RÉALISER UN CORDON DE CONCENTRÉ DE MARRON AVANT DE
DÉPOSER LE DISQUE DE COMPOTÉE DE CASSIS.
APRÈS AVOIR MOUILLÉ À L'EAU À L'AIDE D'UN PINCEAU LA PARTIE EXTÉRIEURE DU FEUILLETAGE,
DÉPOSER LA 2E ABAISSE EN VEILLANT À NE PAS ENFERMER DE BULLES D'AIR.
DORER UNE 1RE FOIS, PUIS RÉSERVER À 4 °C.
APRÈS 1 H DE REPOS, DORER UNE 2E FOIS, PUIS RAYER LA GALETTE SANS OUBLIER DE LA PIQUER
RÉGULIÈREMENT. RÉSERVER UNE NUIT À 4°C, PUIS PROCÉDER À LA CUISSON SUR PAPIER BEURRÉ
SAUPOUDRÉ DE CASSONADE POUR PLUS DE CROUSTILLANT.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896

