

# LA BUCHE FENDUE



**CORSIGLIA**



- RECETTE RÉALISÉE PAR ARTHUR CARRE CHEF PÂTISSIER «SHAKESPEARE & CO»

## CRUMBLE RECONSTITUÉ

- . 30 G FARINE
- . 40 G POUDRE D'AMANDES
- . 30 G SUCRE
- . 30 G BEURRE
- . 1,5 G SEL
- . 5 G CACAO POWDRE
- . 30 G SUCRE
- . 40 G BEURRE FONDU

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS SANS TROP CORSER LA PÂTE.

## CONFIT DE MANDARINE

- . 58 G GLUCOSE ATOMISÉ
- . 58 G SUCRE
- . 7,5 G PECTINE NH
- . 300 G PURÉE DE CLÉMENTINE
- . 60 G PURÉE DE MANDARINE
- . 4 G JUS DE CITRON
- . 3 G DE ZESTE D'ORANGE
- . 20 G PÂTE D'ORANGE

CHAUFFER LA PURÉE DE CLÉMENTINE ET DE MANDARINE JUSQU'À 40°C, AJOUTER LE GLUCOSE ATOMISÉ À 50°. AJOUTER LE SUCRE AVEC LA PECTINE. FAIRE BOUILLIR PENDANT 1 MIN, AJOUTER LE JUS DE CITRON, LE ZESTE D'ORANGE ET LA PÂTE D'ORANGE.

## CRÈME AUX MARRONS

- . 200 G DE SUPRÊME MARRON®
- . 20 G CRÈME FOUETTÉE

FOUETTEZ LA CRÈME, PUIS AJOUTEZ-LA À LE SUPRÊME MARRON®

## MOUSSE À LA VANILLE

- . 2,5 L DE LAIT
- . 1,875 KG CRÈME FOUETTÉE
- . 15 P GOUSSE DE VANILLE
- . 940 G MASSE GÉLATINE
- . 8,75 KG CHOCOLAT BLANC
- . 1 KG CRÈME

FAITES BOUILLIR LE LAIT, LA CRÈME ET LA VANILLE. AJOUTER LA MASSE DE GÉLATINE ET COULER SUR LE CHOCOLAT BLANC. FAIRE UNE ÉMULSION À 40°, AJOUTER LA CRÈME FOUETTÉE.

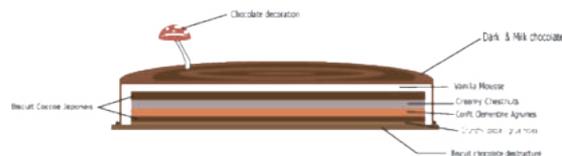
## BISCUIT JAPONAIS CACAO

- . 30 G LAIT
- . 17 G SIROP DE MAÏS
- . 47 G BEURRE
- . 64 G DE FARINE
- . 28 G CACAO POWDRE
- . 58 G D'ŒUFS
- . 80 G JAUNES D'ŒUFS
- . 94 G LAIT
- . 118 G BLANC D'ŒUFS
- . 50 G SUCRE

FAIRE CHAUFFER LE LAIT, LE SIROP DE MAÏS ET LE BEURRE. UNE FOIS BOUILLANTS, AJOUTER LA FARINE TAMISÉE ET LE CACAO EN POWDRE, MÉLANGEZ BIEN. MÉLANGER LES ŒUFS ENTIERS AVEC LES JAUNES. VERSEZ PROGRESSIVEMENT LES ŒUFS DANS LA PÂTE POUR OBTENIR UNE PÂTE À CHOUX TRÈS HOMOGENE. AJOUTER ENSUITE LA DEUXIÈME PARTIE DU LAIT. MONTEZ LES BLANCS D'ŒUFS EN NEIGE AVEC LE SUCRE. INCORPORER LES BLANCS D'ŒUFS À LA PÂTE À CHOUX ET MÉLANGER AVEC UNE SPATULE. FAITES CUIRE AU FOUR À 180° PENDANT 8MIN.

## SIROP CLÉMENTINE

- . 100 G D'EAU
- . 50 G SUCRE
- . 40 G PURÉE DE CLÉMENTINE
- . 2 G DE VANILLE
- . 10 G DE MANDARINE



CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée  
13400 Aubagne

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

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896

