

**MACARONS  
AUX  
MARRONS**

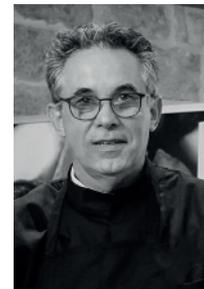


**CORSIGLIA**

# MACARONS AUX MARRONS



- RECETTE RÉALISÉE PAR GILLES BAJOLLE  
CHEF PÂTISSIER MACARON ET CACAO



## APPAREIL À MACARON

- . 500 G DE SUCRE GLACE
  - . 500 G DE POUDRE D'AMANDE
  - . 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS
- 
- . 500 G DE SUCRE SEMOULE
  - . 125 G D'EAU
- 
- . 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

MIXER ENSEMBLE LE SUCRE GLACE ET LA POUDRE D'AMANDE PUIS AJOUTER LES 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS.

FAIRE CUIRE LE SUCRE ET L'EAU À 120°C A 115°C, FAIRE MONTER LES 185 G DE BLANCS EN DEUXIÈME VITESSE DU MÉLANGEUR.

A 120°C AJOUTER LE SUCRE DANS LES BLANCS MONTÉS PUIS FAIRE REFROIDIR JUSQU'À 50°C.

MÉLANGER ENSUITE LA MASSE SUCRE AMANDE ET BLANCS À LA MERINGUE ITALIENNE EN MACARONNANT POUR FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE.

DRESSER LES MACARONS SUR TOILE DE VERRE OU SILPAT PUIS AJOUTER DU PAILLETÉ CHOCOLAT. CUIRE À 150°C PENDANT 12 À 15 MINUTES SUIVANT FOUR. LAISSER REFROIDIR.

## GARNITURE

- . 440 G DE BEURRE LAITIER MOUSSÉ
- . 580 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA
- . 140 G DE PURÉE DE MARRONS SANS SUCRE CORSIGLIA
- . 140 G DE CRÈME DE MARRONS
- . 25 G DE RHUM

BIEN MÉLANGER LA CRÈME, LA PÂTE ET LA PURÉE DE MARRONS AVEC LE RHUM CHAUD. AJOUTER PROGRESSIVEMENT LE BEURRE MOUSSÉ.

BIEN MONTER L'ENSEMBLE JUSQU'AU BLANCHISSEMENT DE L'APPAREIL

GARNIR LES MACARONS PUIS LES RÉSERVER 24 H AU FRAIS AVANT DE POUVOIR LES VENDRE.

MARRONS GLACÉS

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée  
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ [contact@corsiglia.fr](mailto:contact@corsiglia.fr)