

MONT-BLANC CASSIS ET DOME DE MERINGUE



CORSIGLIA

MONT-BLANC CASSIS



- RECETTE RÉALISÉE PAR SIDDHARTH PRABHU
CHEF PÂTISSIER THE FULLERTON HOTEL SINGAPOUR.



CRÉMEUX AMER

- . 250 G CRÈME
- . 250 G LAIT
- . 50 G SUCRE SEMOULE
- . 100 G JAUNE D'ŒUF
- . 256 G CHOCOLAT À 70%

FAIRE BOUILLIR LA CRÈME ET LE LAIT. RETIRER DU FEU.

DANS UN BOL MÉLANGEUR, FOUETTER LE JAUNE D'ŒUF ET LE SUCRE. VERSER PROGRESSIVEMENT LA CRÈME ET LE LAIT CHAUDS DANS LE MÉLANGE JAUNE D'ŒUF.

REVERSER DANS LA CASSEROLE. REMUER CONSTAMMENT JUSQU'À CE QUE LA CRÈME ANGLAISE S'ÉPAISSISSE LÉGÈREMENT ET NAPPE LE DOS DE LA CUILLÈRE.

MONT-BLANC

- . 255 G PURÉE DE MARRONS CORSIGLIA
- . 112 G LAIT
- . 90 G SUCRE SEMOULE
- . 7,5 G RHUM
- . 45 G CHOCOLAT AU LAIT
- . 400 G CRÈME FOUETTÉE
- . 7,5 G DE GÉLATINE

FAIRE BOUILLIR LE LAIT ET LE SUCRE, VERSER SUR LE CHOCOLAT AU LAIT, BIEN REMUER JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT HOMOGENÈ. BIEN MÉLANGER AVEC LA PURÉE DE MARRONS CORSIGLIA RAMOLLIE. AJOUTER LA GÉLATINE PUIS LE RHUM. INCORPORER LA CRÈME FOUETTÉE.

MERINGUE AU YAOURT

- . 62 G BLANC D'ŒUFS
- . 62 G SUCRE SEMOULE
- . 62 G SUCRE GLACE
- . 2,5 G NOUGASEC
- . 25 G POUDRE DE YAOURT

AJOUTER LE BLANC D'ŒUF, LE SUCRE, LE SUCRE GLACE ET LE NOUGASEC DANS LE THERMOMIX ET CUISINER JUSQU'À CE QUE LA PRÉPARATION ATTEIGNE 60 °C.

TRANSFÉRER LE MÉLANGE DANS UN BOL MÉLANGEUR. FOUETTER JUSQU'À OBTENIR UNE PRÉPARATION FERME ET BRILLANTE. ENFIN, INCORPORER LA POUDRE DE YAOURT.

CONFITURE DE CASSIS

- . 600 G DE PURÉE DE CASSIS
- . 240 G GLUCOSE
- . 40 G DE SUCRE
- . 12 G DE PECTINE NH

FAIRE BOUILLIR LA PURÉE DE CASSIS ET LE GLUCOSE. AJOUTER LE SUCRE ET LA PECTINE. LAISSER CUIRE PENDANT 2-3 MIN SUPPLÉMENTAIRES.

MONTAGE

PROJETER À LA CUILLÈRE LA CONFITURE DE CASSIS PRÉALABLEMENT DÉPOSÉE AU CENTRE DE L'ASSIETTE. DRESSER LE VERMICELLE MARRON COUPÉ EN ROND AVEC LE DÔME DE MERINGUE ET LE CRÉMEUX AMER PUIS FERMER AVEC LE DISQUE AU CHOCOLAT.

PLACEZ LA MOUSSE AU MARRON SUR LE DESSUS PUIS DRESSER LA CHANTILLY.

DÉCORER AVEC DE LA BRISURE DE MARRONS CONFITS CORSIGLIA.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896