

MONT  
BLANC  
AU CITRON



# MONT-BLANC AU CITRON



RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

FONDS DE PÂTE SABLÉE ET COMPOTÉE DE CITRON, CŒUR DE MERINGUE AUX ZESTES DE CITRON, CRÈME FOUETTÉE ET VERMICELLES DE MARRON. FORME RECTANGLE.

## PÂTE SABLÉE

. BEURRE LAITIER : 400 G  
. SUCRE GLACE : 250 G  
. ŒUFS ENTIERS : 175 G

. FARINE TYPE 45 : 750 G  
. POUDRE D'AMANDE : 100 G  
. FLEUR DE SEL : 8 G

MÉLANGER LE BEURRE ET LE SUCRE PUIS AJOUTER LES ŒUFS. AJOUTER ENSUITE LES POUDRES ET LE SEL. MÉLANGER DÉLICATEMENT PUIS RÉSERVER AU FRAIS PENDANT 24 HEURES. ÉTALER LA PÂTE À ENVIRON 2 MM ET CHEMISER LES CARRÉS INOX. LAISSER REPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 1 HEURE MINIMUM PUIS CUIRE À 150°C. LES FONDS DE TARTES DOIVENT ÊTRE BIEN DORÉS. LAISSER REFROIDIR.

## COMPOTÉE DE CITRON

. PÂTE DE CITRON CORSIGLIA : 800 G  
. NAPPAGE BLOND TYPE ABRICOT : 400 G

## MERINGUE FRANÇAISE

. BLANCS D'ŒUFS : 500 G  
. SUCRE SEMOULE : 500 G  
. SUCRE GLACE : 500 G

. ZESTES DE CITRONS

MONTER LES BLANCS EN INCORPORANT LE SUCRE SEMOULE PETIT À PETIT. AJOUTER À LA FIN LE SUCRE GLACE TAMISÉ EN MÉLANGEANT AVEC UNE MARYSE EN ÉVITANT DE FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE. POCHE LA MERINGUE EN FORME DE TUBE AVEC DOUILLE UNIE N°8. CUIRE À 95°C PENDANT 2H30 ET RÉSERVER EN ÉTUVE AFIN DE PARFAIRE LE DESSÈCHEMENT.

## VERMICELLES DE MARRON

. PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 500 G  
. CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 1 KG

MÉLANGER À LA FEUILLE VITESSE ASSEZ RAPIDE 7 À 8 MINUTES.

AUTRES RECETTES :

①

. PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 500 G  
. PURÉE DE MARRON CORSIGLIA : 500 G  
. CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 250 G  
. CRÈME AU BEURRE : 200 G

②

. PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 250 G  
. CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 250 G  
. PURÉE DE MARRON CORSIGLIA : 600 G

DANS CHAQUE RECETTE UN AJOUT D'ALCOOL EST POSSIBLE (20 G AU KILO DE MASSE DE COGNAC OU RHUM BRUN OU WHISKY).

## MONTAGE

CHEMISER LES FONDS DE PÂTE SABLÉE DE COUVERTURE IVOIRE À L'AIDE D'UN PINCEAU. GARNIR LES FONDS AVEC LA COMPOTÉE DE CITRON (7 À 8 MM). AJOUTER LA CRÈME FOUETTÉE POUR COLLER LE TUBE DE MERINGUE. FINIR PAR DES VERMICELLES DE MARRON. DÉCOR RONDELLE DE CITRON 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...