

MONT
BLANC
AUX GRIOTTES
CONFITES



MONT-BLANC AUX GRIOTTES CONFITES



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

FONDS DE SABLE BRETON ET COMPOTÉE DE GRIOTTES CONFITES, CŒUR DE MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE ET VERMICELLES DE MARRON. FORME CARRÉE.

PÂTE SABLÉE TYPE BRETON

. JAUNES D'ŒUFS : 96 G	. FARINE TYPE 45 : 270 G
. SUCRE SEMOULE : 190 G	. LEVURE CHIMIQUE : 9 G
. BEURRE POMMADE : 190 G	. FLEUR DE SEL : 3 G

MONTER AU BATTEUR LES JAUNES ET LE SUCRE PUIS AJOUTER LE BEURRE POMMADE. AJOUTER ENSUITE LES POUDRES TAMISÉES ET LE SEL. MÉLANGER DÉLICATEMENT PUIS ABAISSER ENTRE DEUX FEUILLES DE PAPIER CUISSON ENVIRON 5 À 6 MM PUIS RÉSERVER AU CONGÉLATEUR. DÉTAILLER LE LENDEMAIN À LA FORME CHOISIE PUIS CUIRE DANS DES CERCLES À TARTES À 150°C. LES FONDS DE TARTES DOIVENT ÊTRE BIEN DORÉS. LAISSER REFROIDIR.

COMPOTÉE DE GRIOTTES CONFITES

. GRIOTTES CONFITES CORSIGLIA : 1 KG
. NAPPAGE BLOND : 100 G

MERINGUE FRANÇAISE

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

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 DISQUES AVEC DOUILLE UNIE N°8. CUIRE À 125°C PENDANT 1H PUIS À 95°C PENDANT 1H30 ET RÉSERVER EN ÉTUVE AFIN DE PARFAIRE LE DESSÈCHEMENT.

VERMICELLES DE MARRON

. PÂTE DE MARRON CORSIGLIA : 500 G	. MÉLANGER À LA FEUILLE VITESSE ASSEZ RAPIDE 7 À 8 MINUTES.
. CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 1 KG	

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 BRETON DE COUVERTURE IVOIRE À L'AIDE D'UN PINCEAU. METTRE UN PEU DE COMPOTÉE DE GRIOTTES CONFITES AINSI QUE 4 GRIOTTES CONFITES ENTIÈRES. POCHE UN PEU DE CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE (CHANTILLY) ET POSER UN CÔNE DE MERINGUE. FINIR AVEC LES VERMICELLES DE MARRON. DÉCOR GRIOTTES CONFITES ÉGOUTTÉES 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...