

M O N T  
B L A N C  
A U X E C L A T S  
D E M A R R O N S



# MONT-BLANC AUX ECLATS DE MARRONS



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

FONDS DE PÂTE SABLÉE A LA CHÂTAIGNE ET CRÈME FOUETTÉE CHANTILLY VANILLÉE, CŒUR DE MERINGUE AUX NOISETTES, ET VERMICELLES DE MARRON. FORME CONIQUE.

## PÂTE SABLÉE

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

. FARINE TYPE 45 : 500 G  
. FARINE DE CHÂTAIGNE CORSIGLIA : 250 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 DÉTAILLER AVEC UN EMPORTE PIÈCE ROND CANNÉLÉ. FONCER DANS DES MOULES ADAPTÉS. LAISSER REPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 1 HEURE MINIMUM PUIS CUIRE À 150°C. LES FONDS DE TARTES DOIVENT ÊTRE BIEN DORÉS. LAISSER REFROIDIR.

## CRÈME FOUETTÉE À LA NOISETTE

. CRÈME CHANTILLY : 1 KG  
. PÂTE DE NOISETTE CORSIGLIA : 200 G  
. ARÔME NATUREL DE VANILLE : QS

## MERINGUE FRANÇAISE NOISETTE

. BLANCS D'ŒUFS : 500 G  
. SUCRE SEMOULE : 500 G  
. SUCRE GLACE : 500 G  
. POUDRE DE NOISETTES : 200 G

MONTER LES BLANCS EN INCORPORANT LE SUCRE SEMOULE PETIT À PETIT. AJOUTER À LA FIN LE SUCRE GLACE TAMISÉ EN MÉLANGÉANT AVEC UNE MARYSE EN ÉVITANT DE FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE. POCHER LA MERINGUE EN FORME DE CÔNES AVEC DOUILLE UNIE N°10. 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. METTRE UN PEU DE DÉBRIS DE MARRONS CONFITS CORSIGLIA AJOUTER UNE ROSACE DE CHANTILLY PUIS POSER LA MERINGUE. FINIR AVEC LES VERMICELLES DE MARRON.  
SUGGESTION DÉCOR : MARRON DÉCOR ET FEUILLE D'OR.

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...