

M O N T
B L A N C
AUX
N O I S E T T E S



MONT-BLANC AUX NOISETTES



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

FONDS DE PÂTE SABLÉE AUX NOISETTES ET CRÈME FOUETTÉE NOISETTE, CŒUR DE MERINGUE AUX NOISETTES ET VERMICELLES DE MARRON. FORME DÔME.

PÂTE SABLÉE

- . BEURRE LAITIER : 320 G
- . PÂTE DE NOISETTES CORSIGLIA : 80 G
- . SUCRE GLACE : 250 G
- . ŒUFS ENTIERS : 175 G
- . FARINE TYPE 45 : 750 G
- . POUDRE DE NOISETTES : 100 G
- . FLEUR DE SEL : 8 G

MÉLANGER LE BEURRE, PÂTE DE NOISETTE 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.

CRÈME FOUETTÉE À LA NOISETTE

- . CRÈME CHANTILLY : 1 KG
- . PÂTE DE NOISETTE CORSIGLIA : 100 G

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 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. METTRE UN PEU DE CHANTILLY NOISETTE POSER QUELQUES NOISETTES CONCASSÉES CARAMELISÉES ET POSER UNE MERINGUE BOULE À LA NOISETTE. FINIR AVEC L'APPAREIL MARRON AVEC UNE DOUILLE À BÛCHE. DÉCOR AU CHOIX. NOISETTES DORÉES.

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...