

MONT
BLANC
A LA
PISTACHE



MONT-BLANC À LA PISTACHE



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

FONDS DE SABLE BRETON ET GANACHE IVOIRE PISTACHE, CŒUR DE MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE ET VERMICELLES DE MARRON. FORME CARRÉE.

PÂTE SABLÉE TYPE BRETON

- . JAUNES D'ŒUFS : 96 G
- . SUCRE SEMOULE : 190 G
- . BEURRE POMMADE : 130 G
- . PÂTE DE PISTACHE : 70 G
- . FARINE TYPE 45 : 270 G
- . LEVURE CHIMIQUE : 9 G
- . FLEUR DE SEL : 3 G
- . ÉCLATS DE PISTACHE : 50 G

MONTER AU BATTEUR LES JAUNES ET LE SUCRE PUIS AJOUTER LE BEURRE POMMADE ET LA PÂTE DE PISTACHE. AJOUTER ENSUITE LES POUDRÉS TAMISÉS, LE SEL ET LA PISTACHE HACHÉE. 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.

GANACHE COUVERTURE BLANCHE IVOIRE PISTACHE

- . COUVERTURE IVOIRE : 1 KG
- . CRÈME : 1 KG
- . SUCRE INVERTI : 160 G
- . PÂTE DE PISTACHE CORSIGLIA : 200 G

MERINGUE FRANÇAISE

- . BLANCS D'ŒUFS : 500 G
- . SUCRE SEMOULE : 500 G
- . SUCRE GLACE : 500 G
- . ÉCLATS DE PISTACHE : 150 G

MONTER LES BLANCS EN INCORPORANT LE SUCRE SEMOULE PETIT À PETIT. AJOUTER À LA FIN LE SUCRE GLACE TAMISÉ ET LA PISTACHE HACHÉE EN MÉLANGÉANT AVEC UNE MARYSE EN ÉVITANT DE FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE. POCHER LA MERINGUE EN FORME DE CARRÉ 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 BRETON DE COUVERTURE IVOIRE À L'AIDE D'UN PINCEAU. METTRE UN PEU DE GANACHE IVOIRE PISTACHE PUIS UNE ROSACE DE CHANTILLY PUIS POSER LA MERINGUE PISTACHE. FINIR AVEC LES VERMICELLES DE MARRON. DÉCOR AU CHOIX.

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...