

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



MONT-BLANC AUX POMMES CARAMELISEES



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

FONDS DE SABLE BRETON ET COMPOTÉE DE POMMES, CŒUR DE MERINGUE AU CAMEL, CRÈME FOUETTÉE ET VERMICELLES DE MARRON. FORME NID.

PÂTE SABLÉE TYPE BRETON

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

MONTER AU BATTEUR LES JAUNES ET LE SUCRE PUIS AJOUTER LE BEURRE POMMADE. AJOUTER ENSUITE LES POUDDRES 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 POMMES

- . CUBES DE POMMES : 1 KG
- . BEURRE LAITIER : 50 G
- . SUCRE SEMOULE : 125 G
- . PECTINE NH : 6 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 MÉLANGÉANT AVEC UNE MARYSE EN ÉVITANT DE FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE. POCHER 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
- . 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 CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE ET POSER UN DISQUE DE MERINGUE CARAMEL. GARNIR LE MILIEU AVEC LE DÔME DE COMPOTÉE DE POMMES. FINIR PAR DES VERMICELLES DE MARRON EN FORME DE NID. 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...