

A close-up photograph of a round, golden-brown cakelet. The top surface is decorated with three dollops of white cream and several flakes of gold leaf. The cakelet is set against a light, textured background. Other similar cakelets are partially visible in the upper corners of the frame.

CORSIGLIA

MONT BLANC CLÉMENTINE



- RECETTE RÉALISÉE PAR FRANÇOIS DAUBINET

PÂTE AUX MARRONS

- . 206 G BEURRE
- . 132 G SUCRE GLACE
- . 52 G POUDRE D'AMANDES
- . 4 G SEL
- . 200 G FARINE T55
- . 140 G FARINE DE CHÂTAIGNES
- . 66 G D'ŒUFS ENTIERS

MIXER LE BEURRE ET LE SUCRE GLACE. AJOUTER LA POUDRE D'AMANDES, LE SEL ET LES FARINES. TERMINER PAR LES ŒUFS, PÉTRIR SANS CORSER. PLACER ENTRE DEUX FEUILLES DE PAPIER SULFURISÉ ET ÉTALER AU ROULEAU À 2MM. FONCER LES TARTELS ET LES GARDER AU FROID. CUIRE AU FOUR SUR SILPAT PENDANT 15 MINUTES À 160°C

BISCUIT CHÂTAIGNES

- . 140 G PÂTE DE MARRONS
- . 50 G PURÉE DE MARRONS
- . 90 G D'ŒUFS ENTIERS
- . 50 G HUILE DE PÉPINS DE RAISIN
- . 12 G FÉCULE DE POMME DE TERRE
- . 60 G BLANC D'ŒUFS
- . 30 G SUCRE

MIXER ENSEMBLE LA PÂTE, LA PURÉE DE MARRONS ET LES ŒUFS ENTIERS. AJOUTER L'HUILE ET LA FÉCULE, MIXER. MONTER LES BLANCS EN NEIGE ET SERRER AVEC LE SUCRE. MÉLANGER DÉLICATEMENT. PRÉPARER ET CUIRE DANS UN MOULE DU DIAMÈTRE DE LA TARTELETTE 2 X 4 MM À 170°C.

CRÈME AUX MARRONS

- . 225 G LAIT DE CHÂTAIGNES
- . 15 G SUCRE EN POUDRE
- . 3 G PECTINE X58
- . 95 G PÂTE DE MARRONS
- . 110 G PURÉE DE MARRONS
- . 66 G CRÈME DE MARRONS

CHAUFFER LE LAIT DE CHÂTAIGNE À 45°C, AJOUTER LE MÉLANGE DE SUCRE ET PECTINE, PORTER LE MÉLANGE À ÉBULLITION. VERSER LA PÂTE DE MARRONS, LA PURÉE DE MARRONS ET LA CRÈME DE MARRONS SUR LE MÉLANGE ET MIXER AU ROBOT COUPE POUR OBTENIR UNE BELLE TEXTURE LISSE. LAISSER REFROIDIR À 30°C ET VERSER DANS LES FONDS DE TARTE.

MARMELADE CLÉMENTINE

- . 1 KG DE CLÉMENTINES
- . 500 G D'ORANGES
- . 2 P GOUSSE DE VANILLE
- . 500 G D'EAU
- . 500 G SUCRE SEMOULE
- . 250 G JUS DE CLÉMENTINES
- . 125 G DE SUCRE SEMOULE
- . 10 G PECTINE NH

RINCER LES AGRUMES, LES BLANCHIR 3 FOIS, LES ÉGOUTTER ET LES HACHER. FAIRE LE SIROP AVEC L'EAU ET LE SUCRE. AJOUTER LES AGRUMES CONFITS. ÉGOUTTER, AJOUTER LE JUS DE CLÉMENTINES ET LA PECTINE MÉLANGÉE AU SUCRE SEMOULE, PORTER À ÉBULLITION. AJUSTER LA TEXTURE AVEC LE JUS DE CITRON SI NÉCESSAIRE. NAPPER LE FOND DE TARTE AVEC CETTE MARMELADE ACIDULÉE.

MERINGUES SOUFFLÉES CLÉMENTINE

- . 20 P CLÉMENTINES
- . 10 P ORANGES
- . 500 G DE SUCRE CRISTAL
- . 250 G BLANCS D'ŒUFS
- . 500 G DE SUCRE DE CLÉMENTINE

ZESTER LES ORANGES ET LES CLÉMENTINES, SAUPOUDRER DE SUCRE EN POUDRE ET FAIRE SÉCHER PLUSIEURS HEURES. MIXER AU ROBOT POUR OBTENIR UN SUCRE DE CLÉMENTINE. MONTER LES BLANCS EN NEIGE, AJOUTER PROGRESSIVEMENT LE SUCRE DE CLÉMENTINE ET FAÇONNER DE JOLIES BOULES SUR SILPAT. CUIRE AU FOUR À 130°C.

ZESTE DE CLÉMENTINE CONFIT

- . 20 P CLÉMENTINES
- . 250 G D'EAU
- . 25 G JUS DE CITRON
- . 250 G DE SUCRE EN POUDRE

BLANCHIR ET ÉGOUTTER LES ZESTES DE CLÉMENTINES. FAIRE UN SIROP AVEC L'EAU ET LE SUCRE SEMOULE, AJOUTER LES ZESTES, ET LES CONFIRE LÉGÈREMENT DANS LE SIROP À FEU DOUX. CONSERVER DANS LE SIROP.

TAPISSER ET FAITES CUIRE LES TARTELETTES. AJOUTER LES FONDS DE BISCUITS MÛLLEUX AUX MARRONS, VERSER LA CRÈME DE MARRONS. LISSER AVEC LA MARMELADE DE CLÉMENTINES. CUIRE ET RÉSERVER LES MERINGUES DANS DES BOÎTES HERMÉTIQUES. RÉSERVER LES ZESTES CONFITS AU SIROP.

