

TARTE AUX MARRONS



CORSIGLIA

TARTE AUX MARRONS



- RECETTE RÉALISÉE PAR FABRICE POTTIER
CHEF BOULANGER «LA MAISON POTTIER»



PÂTE SUCRÉE

- . 560 G FARINE
- . 72 G POWDRE DE NOISETTE
- . 210G SUCRE GLACE
- . 240G BEURRE
- . 4 G FLEUR DE SEL
- . 120G CŒFS

CRÉMER LE BEURRE, LE SUCRE ET LE SEL.
AJOUTER LES CŒFS PETIT À PETIT, LA POWDRE DE NOISETTE TORRÉFIÉE PUIS AJOUTER LA FARINE.

DÉBARRASSER ET RÉSERVER AU FRAIS.

ÉTALER À CONVENANCE, FONCER DES CERCLES DE 8 CM DE DIAMÈTRE ET PRÉCUIRE 8 À 10 MINUTE À 160°C.

BISCUIT MARRONS

- . 80 G DE BEURRE POMMADE
- . 415 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA
- . 215 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA
- . 315 G JAUNES D'ŒFS
- . 290 G DE BLANC D'ŒFS
- . 140 G DE SUCRE SEMOULE
- . 155 G DE FARINE TAMISÉE
- . 25 G D'ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS

DÉTENDRE LA PÂTE ET LA CRÈME DE MARRONS, AJOUTER LE BEURRE POMMADE AVEC LES JAUNES D'ŒFS, MÉLANGER AU FOUET POUR OBTENIR UN MÉLANGE MOUSSEUX. EN PARALLÈLE, MONTER LES BLANCS D'ŒFS ET SERRER AVEC LE SUCRE SEMOULE (BEC D'OISEAU). ASSEMBLER LES MASSES DÉLICATEMENT ET AJOUTER LA FARINE TAMISÉE. POCHE DANS LE FOND DE TARTE PRÉCUI, RAJOUTER LES BRISURES DE MARRONS DESSUS ET RECUIRE ENVIRON 10/12 MIN À 170°C AU FOUR VENTILÉ.

APPAREIL MARRON

- . 300 G DE BEURRE
- . 450 G DE SUPRÈME DE MARRONS CORSIGLIA

MONTER LE BEURRE MOUSSEUX ET DÉTENDRE AVEC LE SUPRÈME MARRONS®. INCORPORER LES ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS À LA FIN. POCHE À LA DOUILLE SAINT HONORÉ.

GLAÇAGE ROCHER

- . 1 KG DE CHOCOLAT AU LAIT
- . 200 G D'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN
- . 250 G DE NOISETTES GRILLÉES HACHÉES

TEMPÉRER L'ENSEMBLE DES INGRÉDIENTS À 35°C ET TREMPER LE DESSUS DES TARTELETTES À LA SORTIE DU GRAND FROID.

DÉCORER AVEC DES MORCEAUX DE MARRONS ÉGOUTTÉS ET DES FEUILLES D'OR.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎04 42 36 99 99 ✉contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS