

**TARTELETTE  
MARRON  
WHISKY TOURBÉ**



**CORSIGLIA**

# TARTELETTE MARRON WHISKY TOURBÉ



RECETTE RÉALISÉE PAR CLÉMENT HIGGINS  
CHEF PÂTISSIER DES BRICOLEURS DE DOUCEURS



POUR 10 TARTELETTES ENVIRON

## PÂTE SUCRÉE

BEURRE	125 G	CRÉMER LE BEURRE AVEC LE SUCRE GLACE
SUCRE GLACE	80 G	PUIS AVEC LA POUDRE D'AMANDE. INCORPORER L'ŒUF PETIT À PETIT. QUAND LE MÉLANGE EST HOMOGENE, AJOUTER LA FARINE SANS TROP CORSER. STOCKER AU FROID AU MOINS 6 H AVANT UTILISATION.
POUDRE D'AMANDE	25 G	FONCER DES CERCLES À TARTE DE 8 CM DE DIAMÈTRE. STOCKER AU FROID ENCORE 2 H PUIS PRÉ-CUIRE 12 MIN À 170° C.
SEL	2 G	
ŒUF	50 G	
FARINE	200 G	

## CRÈME D'AMANDE AU MUSCOVADO

BEURRE	75 G	CRÉMER LE BEURRE ET LE SUCRE MUSCOVADO. AJOUTER LA POUDRE D'AMANDE ET CONTINUER DE CRÉMER. TERMINER EN AJOUTANT L'ŒUF. POCHER LA CRÈME DANS LES FONDS DE TARTE PRÉCUITS ET REMETTRE AU FOUR 15 MIN À 170° C.
SUCRE MUSCOVADO	75 G	
POUDRE D'AMANDE	75 G	
ŒUFS	75 G	

## CRÉMEUX ORELYS MARRON

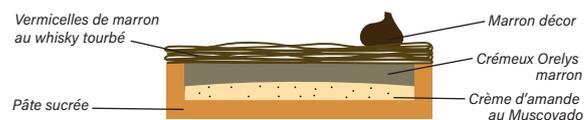
CRÈME	250 G	CUIRE LA CRÈME ET LES JAUNES À 85° C. HORS DU FEU, AJOUTER LA GÉLATINE ET VERSER SUR LE CHOCOLAT, LA CRÈME ET LA PÂTE DE MARRONS. MIXER ET STOCKER AU FROID AU MOINS 4 H.
JAUNES D'ŒUFS	60 G	
CHOCOLAT ORELYS	75 G	
CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA	80 G	
PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA	45 G	
FEUILLE DE GÉLATINE	1 PIÈCE	

## VERMICELLES MARRON ET WHISKY TOURBÉ

CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA	350 G	MÉLANGER LES TROIS INGRÉDIENTS À LA FEUILLE JUSQU'À L'OBTENTION D'UN APPAREIL HOMOGENE.
PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA	350 G	
WHISKY ARDBEG 10 ANS D'ÂGE	50 G	

## MONTAGE

GARNIR LES TARTES CUITES DE CRÉMEUX ORELYS MARRON ET LISSER. À L'AIDE D'UNE DOUILLE À VERMICELLES, POCHER L'APPAREIL MARRON WHISKY SUR LES TARTES ET DÉCORER AVEC UN MARRON DÉCOR CORSIGLIA.



CORSIGLIA SA  
455 CHEMIN DE LA VALLÉE. 13400 AUBAGNE  
TÉL : 04 42 36 99 99 / WWW.CORSIGLIA.FR  
CONTACT@CORSIGLIA.FR

