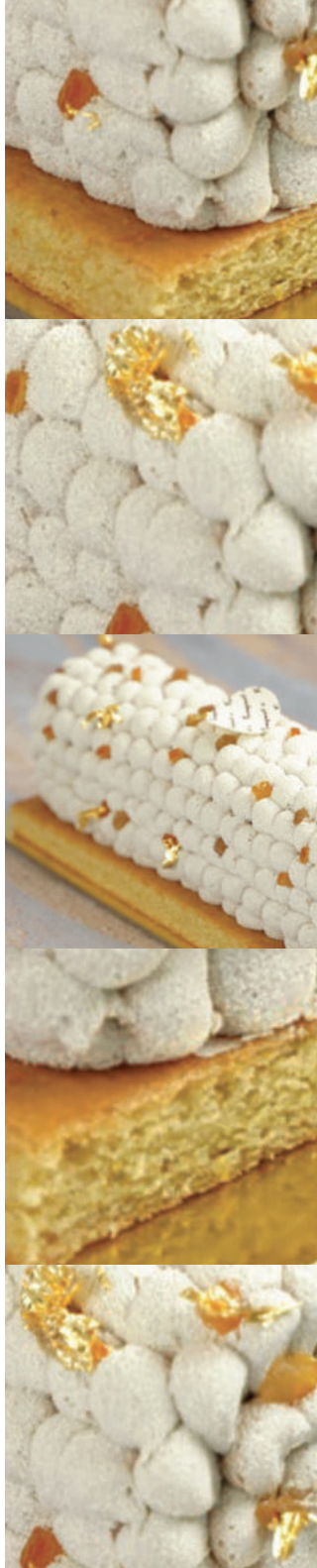


THE SNOW CHESS-NUT



CORSIGLIA



- RECETTE RÉALISÉE PAR HUGO SIPP CHEF PÂTISSIER «FOUQUET'S» ABU DHABI



SABLÉ BRETON

- . 98 G BEURRE
- . 98 G SUCRE
- . 50 G JAUNE D'ŒUFS
- . 6 G LEVURE CHIMIQUE
- . 2 G FLEUR DE SEL
- . 140 G FARINE
- . 5 G ZESTE D'ORANGE

METTRE LE BEURRE, LE SUCRE ET LE JAUNE D'ŒUF MÉLANGER AU BATTEUR AVEC LA FEUILLE, AJOUTER LA FARINE, LE ZESTE D'ORANGE, LE SEL ET LA LEVURE CHIMIQUE.

ÉTALER SUR 2 CM DE HAUTEUR ET CUIRE AU FOUR À 170° C PENDANT 10 MIN.

BISCUIT JOCONDE

- . 125 G POWDRE D'AMANDE
- . 125 G SUCRE GLACE
- . 150 G D'ŒUFS
- . 38 G FARINE
- . 250 G BLANC D'ŒUFS
- . 60 G SUCRE SEMOULE
- . 30 G BEURRE

AU BATTEUR, FOUETTER LA POWDRE D'AMANDES, LE SUCRE GLACE ET LES ŒUFS. AJOUTER LES BLANCS D'ŒUFS MONTÉS EN NEIGE ET TERMINER PAR LA FARINE ET LE BEURRE FONDU. CUIRE À 180° PENDANT 10 MIN.

GELÉE DE CLÉMENTINE

- . 250 G PURÉE DE CLÉMENTINES
- . 50 G SUCRE
- . 12 G FARINE DE MAÏS
- . 12 G D'EAU
- . 6 G GELATINE

GELÉE D'ORANGE SANGUINE

- . 250 G PURÉE D'ORANGE SANGINE
- . 50 G SUCRE
- . 12 G FARINE DE MAÏS
- . 12 G D'EAU
- . 6 G GELATINE

FAIRE LES DEUX GELÉES SÉPARÉMENT, RÉDUIRE LES PURÉES DE MOITIÉ POUR CONCENTRER LE GOÛT. AJOUTER LE SUCRE, INCORPORER LA FARINE DE MAÏS LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT RAMOLLIE DANS L'EAU. FAITES 2 RECTANGLES DE 25 CM DE LONG ET 3 CM DE HAUT, PLACER LES DEUX GELÉES SUR LE JOCONDE. ASSEMBLEZ-LES POUR OBTENIR UN EFFET D'ÉCHECS.

BAVAROISE MARRONS

- . 80 G DE LAIT
- . 80 G CRÈME DE MARRONS
- . 1 GOUSSE DE VANILLE
- . 32 G JAUNE D'ŒUFS
- . 16 G SUCRE
- . 4 G GELATINE
- . 110 G CRÈME 35% MONTÉE

FAIRE BOUILLIR LE LAIT ET LA CRÈME DE MARRONS ENSEMBLE, FAIRE UNE CRÈME ANGLAISE AVEC LES JAUNES D'ŒUFS ET LE SUCRE. AJOUTER LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT RAMOLLIE, AJOUTER LA CRÈME FOUETTÉE.

VERMICELLES DE MARRON

- . 100 G PÂTE DE MARRONS
- . 100 G CRÈME DE MARRONS
- . 30 G BEURRE

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS JUSQU'À OBTENTION D'UNE BELLE TEXTURE DE CRÈME DE MARRONS LISSE.

VELOUR BLANC

- . 300 G CHOCOLAT BLANC
- . 100 G BEURRE DE CACAO

MÉLANGER LE CHOCOLAT ET LE BEURRE DE CACAO FONDU, UTILISER À 35° C.

MONTAGE

DANS UN MOULE TUBULAIRE, METTRE LA BAVAROISE AUX MARRONS ET AU CENTRE, AJOUTER L'INSERT DE GELÉE AVEC DE LA MARMELADE D'ORANGE ET REMPLIR TOUT LE MOULE. GARDER AU CONGÉLATEUR TOUTE LA NUIT.

LE LENDEMAIN, DÉMOULEZ-LA ET GARNISSEZ-LA AVEC LES VERMICELLES MARRONS. GARDEZ-LE DANS LE CONGÉLATEUR.

UNE FOIS LA BÛCHE SUFFISAMMENT FROIDE, VAPORISER LE CHOCOLAT BLANC POUR OBTENIR UN EFFET VELOURS. DÉCOREZ-LA AVEC QUELQUES ORANGES ET CHÂTAIGNES CONFITES.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896