

Corbeille en Mousse de Marrons

Mise en place

Pâte à cigarettes

200 gr. beurre
200 gr. sucre glace
210 gr. blanc
170 gr. farine

Procédé

- mousser le beurre pomade avec le sucre glace
- incorporer les blancs
- ajouter la farine et mélanger

- former un disque de 24 cm sur une plaque légèrement huilée
- cuisson au four à 230°C jusqu'à légère coloration des bords
- mouler dans un cercle de 22 cm de diamètre
- chocolater le fond après refroidissement

Meringue

100 gr. blanc
200 gr. sucre

- battre les blancs avec le tiers du sucre
- ajouter un tiers du sucre après 5 minutes
- ajouter le 3ème tiers à la fin

- dresser des petits "S" avec une douille canelée moyenne
- cuisson dans un four 120°C
- tremper le pied de la meringue dans la couverture vanille

Décor

- faire des petits marrons en gianduja
- tremper dans la couverture
- déposer sur un fond en massepain rose

Nappage entremets

500 gr. hérogel
500 gr. sirop
100 gr. glucose

Procédé :

- chauffer

Mousse

100 gr. sucre
200 gr. blanc d'oeuf
600 gr. purée de marrons
20 gr. rhum
800 gr. crème fraîche
7 feuilles de gélatine

Procédé :

- Battre en neige les blancs et le sucre
- Eclaircir la purée de marrons avec le rhum
- Faire tremper la gélatine
- Incorporer le meringuage délicatement à la purée de marrons
- Egoutter la gélatine et fondre au gaz
- Ajouter la gélatine à l'appareil
- Incorporer délicatement la crème fraîche à l'appareil
- Remplir le moule à bombe jusqu'à la moitié
- Déposer le biscuit amande et imbiber de sirop au rhum
- Remplir le reste du moule à bombe et y déposer la roulade amande à l'envers
- Déposer le tout au congélateur jusqu'à ce que ce soit tiré
- Démouler à l'aide d'un châlumeau
- Napper avec le glaçage
- Déposer délicatement dans le fonds en pâte à cigarettes
- Décorer selon la photo

