



MONT-BLANC AUX NOISETTES



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



PÂTE SABLÉE

- 320 g beurre laitier
- 80 g pâte de noisettes Pellorce & Jullien
- 250 g sucre glace
- 175 g œufs entiers
- 750 g farine type 45
- 100 g poudre de noisettes
- 8 g fleur de sel

Mélanger le beurre, la pâte de noisettes et le sucre puis ajouter les œufs. Ajouter ensuite les poudres et le sel. Mélanger délicatement puis réserver au frais pendant 24 heures. Étaler la pâte à environ 2 mm et chemiser les carrés inox. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum puis cuire à 150°C. Les fonds de tartes doivent être bien dorés. Laisser refroidir.

CRÈME FOUETTÉE À LA NOISETTE

- 1 kg crème chantilly
- 100 g pâte de noisettes Pellorce & Jullien

MERINGUE FRANÇAISE NOISETTE

- 500 g blancs d'œufs
- 500 g sucre semoule
- 500 g sucre glace
- 200 g poudre de noisettes

Monter les blancs en incorporant le sucre semoule petit à petit. Ajouter à la fin le sucre glace et la poudre de noisettes tamisés en mélangeant avec une maryse en évitant de faire retomber le mélange. Pocher la meringue en forme de tube avec douille unie N°8. Cuire à 95°C pendant 2h30 et réserver en étuve afin de parfaire le dessèchement.

VERMICELLES DE MARRON

- 250 g pâte de marrons Pellorce & Jullien
- 250 g crème de marrons Pellorce & Jullien
- 600 g purée de marrons Pellorce & Jullien

Ou utiliser notre Marron Intense®, directement prêt à l'emploi.

L'ajout d'alcool est possible (20 g au kilo de masse de cognac ou Rhum Brun ou Whisky).

MONTAGE

Chemiser les fonds de pâte sablée de couverture ivoire à l'aide d'un pinceau. Mettre un peu de chantilly noisette poser quelques noisettes concassées caramélisées et poser une meringue boule à la noisette. Finir avec les vermicelles de Marron avec une douille à bûche. Décor au choix. Noisettes dorées.



PÂTE DE NOISETTE
4/4 = 1 KG
CARTON DE 6
REF: 1439



PURÉE DE MARRONS
4/4 = 870G
CARTON DE 12
REF: 1395



MARRON INTENSE®
4/4 = 950 G
CARTON DE 12
REF: 1702



PÂTE DE MARRONS
4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 1450



CRÈME DE MARRONS
4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 1392