



# MONT-BLANC À L'ORANGE



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

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : [contact@pellorce.com](mailto: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](http://www.pellorceetjullien.com)



## PÂTE SABLÉE

- 320 g beurre laitier
- 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, 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.

## COMPOTÉE D'ORANGE

- 800 g pâte d'orange Pellorce & Jullien
- 400 g nappage blond abricot

## MERINGUE FRANÇAISE

- 500 g blancs d'œufs
- 500 g sucre semoule
- 500 g sucre glace
- Q,S zeste d'orange

Monter les blancs en incorporant le sucre semoule petit à petit. Ajouter à la fin le sucre glace 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. Garnir les fonds avec la compotée d'orange (7 à 8 mm). Ajouter la crème fouettée pour coller le tube de meringue. Finir par des vermicelles de Marron. Décor rondelles d'orange, Pellorce & Jullien 40/50.



PÂTE D'ORANGE  
4/4 = 1 KG  
CARTON DE 6  
REF: 1435



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



RONDELLES D'ORANGE  
40/50 MM 2,5 KILOS  
CARTON DE 5  
REF: 624