



MONT-BLANC GLACÉ



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



MERINGUE FRANÇAISE

- 150 g de blanc d'œuf
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de sucre glace

Monter au batteur les blancs et le sucre semoule. Une fois montés, incorporer le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse. Dresser la meringue sur des moules demi-sphères en silicone de 2 cm retournés avec une douille de 3 cm afin d'avoir des meringues creuses puis faire sécher en étuve à 50 °c pendant 24H.

CRÈME GLACÉE AUX MARRONS

- 470 g lait entier
- 150 g de crème
- 15 g de beurre
- 30 g de jaune d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- 25 g dextrose
- 35 g de poudre à lait
- 5 g de stabilisateur
- 130 g de pâte de marrons Pellorce & Jullien
- 90 g de crème de marrons Pellorce & Jullien

Mettre 100 g de lait avec les 5 g de stabilisateur dans un bol filmé au micro-onde. Ajouter le reste du lait, la crème, le beurre, la pâte de marrons et la crème de marrons. Mélanger toutes les poudres et cuire l'ensemble à 85 °c, chinoiser. Mixer 5 minutes et turbiner.

CRÈME GLACÉE AUX WHISKY

- 510 g lait entier
- 130 g de crème
- 15 g de beurre
- 30 g de jaune d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 25 g dextrose
- 35 g de poudre à lait
- 5 g de stabilisateur
- 25 g de de glucose atomisé
- 50 g de Whisky

Mettre 100 g de lait avec les 5 g de stabilisateur dans un bol filmé au micro-onde. Ajouter le reste du lait, la crème, le beurre. Mélanger toutes les poudres et cuire l'ensemble à 85 °c, chinoiser. Ajouter le Whisky, mixer 5 minutes et turbiner. Dresser la crème glacée Whisky dans des moules en silicone de forme conique et laisser prendre en surgélation.

VERMICELLES MARRONS

- 350 g Marron Intense® Pellorce & Jullien
- 30 g de sucre
- 40 g de sucre inverti
- 20 g de Whisky
- Q.S brisures de marrons glacés

Mélanger tous les ingrédients au fouet pour obtenir une masse homogène sans trop fouetter. Réserver au froid positif pour raffermir légèrement la masse.

MONTAGE

Râper légèrement le côté rond de la meringue afin de pouvoir la poser à plat. Chemiser de chocolat blanc fondu en fine couche le creux à l'intérieur. Garnir ce creux avec la crème glacée aux marrons ainsi que des brisures de marrons glacés. Disposer sur le dessus le cône de crème glacée Whisky puis venir pocher les vermicelles sur le tour de la crème glacée Whisky à l'aide d'un tourne disque.

Décorer avec quelques brisures de marrons glacés sur les bords ainsi qu'un petit palet rond bombé de 26 mm de diamètre.



MARRON INTENSE
4/4 = 950 G
CARTON DE 6
RÉF : 1271



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



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