

La Salsa
Des
Parfums



Le
FINANCIER AUX MARRONS



Depuis 1864, le savoir-faire du fruit.

Z.I. de la Bonde
91300 Massy (France)
Tél.: 01 69 20 62 73
Fax : 01 69 81 77 55
email : pellorce.jullien@wanadoo.fr

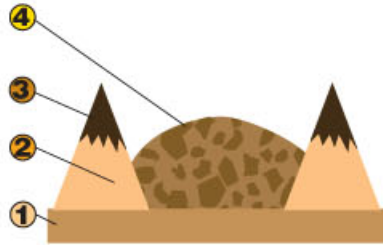
Financier aux marrons



Recette réalisée par
Mr J.C. Vergne,
Chef Pâtissier à la
"Pâtisserie de l'Eglise",
Paris 20°

COMPOSITION :

- ① Financier
- ② Mousseline Marron
- ③ Glaçage Chocolat
- ④ Cubes de Marrons Confits Pellorce & Jullien



Recette pour environ • 24 pièces diamètre 8 cm soit 56 g pièce.

Financier

- | | |
|-----------------------------|---|
| 450 g : Tant pour tant brut | ▶ Tamiser fin de TPTB, la farine et le sucre glace. |
| 60 g : Farine | ▶ Mélanger avec les blancs d'œufs et la vanille. |
| 75 g : Sucre glace | ▶ Ajouter le beurre noisette encore chaud. |
| 375 g : Blanc d'œuf | ▶ Garnir les moules anti-adhésifs |
| 375 g : Beurre noisette | ▶ Cuire à 220° four sol. |
| 6 g : Vanille liquide grain | |

Mousseline marron

- | | |
|---|---|
| 60 g : Jaune d'œuf | ▶ Mélanger le sucre avec l'eau, cuire à 121°. |
| 150 g : Sucre | ▶ Verser le sucre cuit sur les jaunes, faire monter. |
| 50 g : Eau | ▶ Ajouter le beurre ramolli et la pâte de marrons avec la crème de marrons. |
| 280 g : Beurre | ▶ Incorporer l'Armagnac puis faire mousser. |
| 30 g : Armagnac | |
| 500 g : Pâte marron | |
| 500 g : Crème marron | |
| 360 g : Cubes de Marrons Confits Pellorce & Jullien | |

Glaçage chocolat

- | | |
|-----------------------------|---|
| 125 g : Chocolat noir 60% | ▶ Raper le chocolat noir, avec la pâte à glacer brune, mettre dans un cul de poule. |
| 125 g : Pâte à glacer brune | ▶ Faire bouillir le lait concentré, avec le glucose et le sirop 30°. |
| 105 g : Lait concentré | ▶ Verser sur le chocolat, mélanger. |
| 25 g : Glucose | |
| 100 g : Sirop 30° | |

Montage, Finition



- Dresser 8 pointes de mousseline marron autour du financier, douille unie n° 8.



- Faire refroidir, glacer les pointes de mousseline avec le glaçage chocolat.



- Ajouter dans le centre 15 g de cubes de Marrons Confits Pellorce & Jullien.

