



Petits fours: cornet fourrés à la crème de marrons



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houat. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC CRÈME DE MARRONS



Appareil à cornet

(pour 80 pièces, 2 plaques de 40x60
(rangs de 8 pièces))

Beurre	100 g
Sucre glace	150 g
Blanc d'œuf tempéré	90 g
Farine tamisée	110 g
Extrait de vanille	0,5 à 1 cl

PRÉPARATION :

Préchauffer votre four à 220°C.

Graisser légèrement les 2 plaques.

Dans un bol de batteur légèrement chauffé, travailler le beurre.

Ajouter le sucre glace, mélanger pendant 2 minutes.

Ajouter les blancs d'œufs, en plusieurs fois, en attendant à chaque fois l'incorporation complète. Ajouter l'extrait de vanille.

À la main et à l'aide d'une spatule, incorporer la farine tamisée, en soulevant doucement la préparation, sans fouetter. Mélanger.

Dressage et cuisson :

Prévoir des douilles vides pour former les cornets.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 6 mm dresser des petits dômes de 2,5 cm en 5 rangs de 8 pièces par plaque.

Cuire une seule plaque à la fois pendant 4 à 6 minutes.

Entre-ouvrir la porte du four dès le début de la coloration.

À l'aide d'un triangle, façonner autant de cornets que vous avez de douilles, en les enroulant en cornet pointu et en les bloquant dans la douille.

Maintenir le reste de la plaque à l'entrée du four pendant la suite du façonnage.

Réserver au sec dans une boîte hermétique.

Garniture

 Crème de marrons Léonce Blanc	600 g
Beurre mou	100 g
Rhum	30 g
Zeste d'orange non traitée (ou 3 gouttes d'huile essentielle)	1
Chocolat tempéré pour enrobage	
Brisures de marrons glacés	

PRÉPARATION :

Zester l'orange dans le rhum ou ajouter l'huile essentielle (pas plus de 3 gouttes), réserver.

Au batteur, mélanger lentement le beurre mou et la **crème de marrons Léonce Blanc**, sans foisonner. Ajouter progressivement le rhum infusé d'orange.

Arrêter quand le mélange est homogène.

Dressage

À l'aide d'un poche garnie d'une douille unie, remplir les cornets jusqu'au bord du cornet. Tremper les cornets garnis dans le chocolat tempéré noir et/ou lait. Poser de suite un petit morceau de marron glacé. Laisser cristalliser le chocolat et stocker en boîte hermétique, avec des intercalaires et au frais.

