

BOUCHÉES D'ORANGES



CORSIGLIA

BOUCHÉES D'ORANGES



RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

GANACHE FLEUR D'ORANGER

- . 410 G DE CHOCOLAT GANACHE
- . 325 G DE CRÈME
- . 65 G DE TRIMOLINE
- . 100 G DE BEURRE
- . 10 G DE FLEUR D'ORANGER
- . TRANCHES D'ORANGES CORSIGLIA

PROCÉDÉ

FAIRE BOUILLIR LA CRÈME.

VERSER SUR LE CHOCOLAT HÂCHÉ.

INCORPORER LA FLEUR D'ORANGER ET LE BEURRE LORSQUE LA GANACHE EST À 30°.

LAISSER CRISTALLISER ET POCHER SUR LES 1/2 TRANCHES D'ORANGES CONFITES CORSIGLIA.

MONTAGE

POCHER LA GANACHE SUR UNE 1/2 TRANCHE D'ORANGE CONFITE. RECOUVRIR AVEC L'AUTRE 1/2 TRANCHE D'ORANGE. FAIRE BLOQUER AU FROID. TREMPER DANS UNE COUVERTURE NOIRE EN LAISSANT LA 1/2 TRANCHE D'ORANGE DU DESSUS NON ENROBÉE.

CORSIGLIA SA
455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
EACOR 
Depuis 1896...