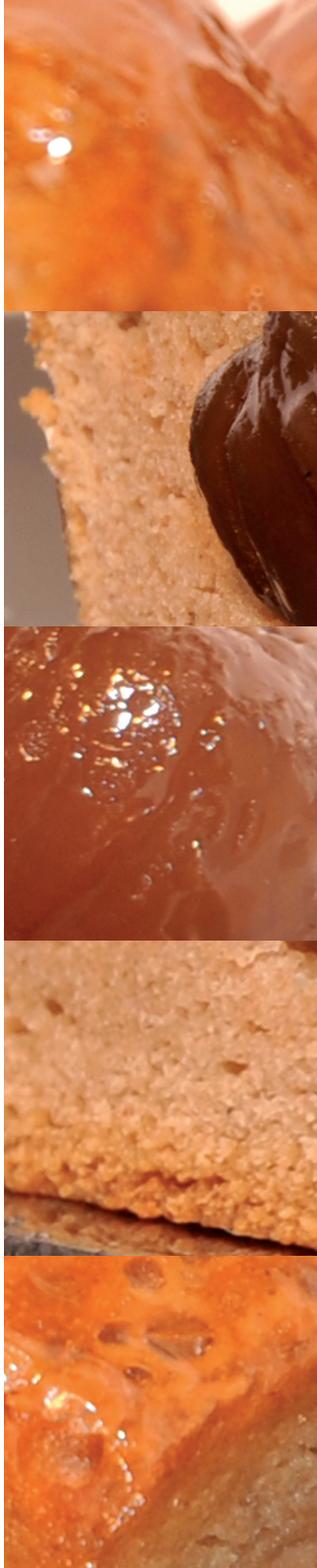


CAKES AUX MARRONS



CORSIGLIA



RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

INGRÉDIENTS

- . 500 G D'ŒUFS
- . 600 G DE SUCRE SEMOULE
- . 80 G DE SUCRE INVERTI
- . 5 G DE SEL FIN
- . 300 G DE CRÈME À 35%
- . 250 G DE FARINE FORTE
- . 200 G DE FARINE DE CHÂTAIGNES CORSIGLIA
- . 13 G DE LEVURE
- . 200 G DE BEURRE FONDU
- . 100 G DE RHUM OU WHISKY OU ARMAGNAC
- . QS MARRONS CONFITS CORSIGLIA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MÉLANGER ENSEMBLE LES ŒUFS, LES SUCRES, LE SEL, LES FARINES ET LEVURE CHIMIQUE, LA CRÈME FROIDE, L'ALCOOL. AJOUTER ENSUITE LE BEURRE FONDU À 45°C. LAISSER REPOSER LA PÂTE AU RÉFRIGÉRATEUR QUELQUES HEURES PUIS DRESSER DANS LES MOULES BEURRÉS ET FARINÉS EN INCLUANT AU MILIEU DES BRISURES DE MARRONS CONFITS. CUISSON 160°C- 170°C PENDANT 1H À 1H 15 SUIVANT GROSSEUR DES CAKES ET SUIVANT FOUR.

FINITION

FINITION NAPPAGE BLOND ET GLAÇAGE ÉVENTUEL ET DÉCORS MARRONS DÉCORS CORSIGLIA.

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
FACOR 
Depuis 1896...