

GANACHE POUR CLEMENTINES FOURREES



CORSIGLIA

GANACHE POUR CLÉMENTINES FOURRÉES



RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

INGRÉDIENTS

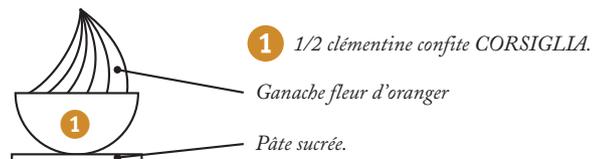
- . 200 G DE CHOCOLAT GANACHE
- . 50 G DE BEURRE
- . 162 G DE CRÈME
- . 32 G DE TRIMOLINE
- . CLÉMENTINES CORSIGLIA

PROCÉDÉ

GANACHE : FAIRE BOUILLIR LA CRÈME.

VERSER SUR LE CHOCOLAT LA GANACHE HÂCHÉE ET LA TRIMOLINE. LORSQUE LA GANACHE EST À 30°, INCORPORER LE BEURRE POMMADE. LAISSER REPRENDRE LA GANACHE. POCHE LA GANACHE À L'AIDE D'UNE DOUILLE CANNELÉE SUR LA CLÉMENTINE CORSIGLIA PRÉALABLEMENT CALÉE SUR UN PETIT FOND DE PÂTE SUCRÉE.

MONTAGE : COUPER LES CLÉMENTINES CORSIGLIA À MOITIÉ. LES COLLER À L'AIDE DE LA GANACHE SUR UN PETIT ROND DE PÂTE SUCRÉE ET POCHE À L'AIDE D'UNE JOLIE DOUILLE CANNELÉE UNE POINTE SUR LA CLÉMENTINE.



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...