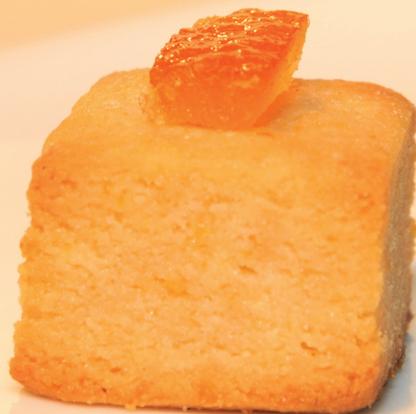


**GOURMANDISES
ORANGE
OU CITRON**

CORSIGLIA





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

INGRÉDIENTS

- . 1000 G DE PÂTE D'AMANDE 50% OU 60% DE FRUITS TEMPÉRÉE
- . 350 G DE PÂTE D'ORANGE OU CITRON CORSIGLIA
- . ARÔME NATUREL D'ORANGE OU DE CITRON QS

PROCÉDÉ

MÉLANGER LA PÂTE D'AMANDE AVEC LA PÂTE DE CITRON OU D'ORANGE CORSIGLIA, ÉTALER ENTRE DEUX FEUILLES GUITARE À 2 CM D'ÉPAISSEUR ET DÉTAILLER DES CUBES DE 2 CM DE CÔTÉ À LA GUITARE.

SÉPARER SUR FEUILLE DE CUISSON ET LAISSER SÉCHER UNE NUIT PUIS CUIRE À 230°C PENDANT 4 À 6 MN POUR COLORER EN SURFACE. DÉCOR CUBE ORANGE OU CITRON 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...