

TRANCHES D'ORANGES AU CHOCOLAT



CORSIGLIA

TRANCHES D'ORANGES AU CHOCOLAT



RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

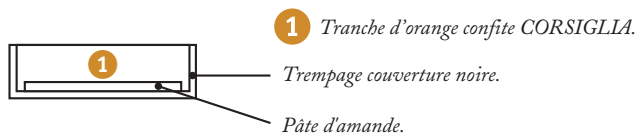
DISPOSER SUR GRILLES LES TRANCHES D'ORANGES CONFITES CORSIGLIA.

LES LAISSER ÉGOUTTER ENVIRON UNE HEURE.

ABAISSER UNE BONNE PÂTE D'AMANDE CONFISEUR ET DÉTAILLER DES DISQUES DE LA MÊME TAILLE QUE LES TRANCHES D'ORANGES CORSIGLIA.

METTRE À POINT LA COUVERTURE NOIRE ET TREMPER COTÉ PÂTE D'AMANDE LES TRANCHES D'ORANGES CORSIGLIA.

LA RONDELLE DE PÂTE D'AMANDE PERMET À LA RONDELLE D'ORANGE, UNE FOIS ENROBÉE DE CONSERVER SA JOLIE COULEUR D'ORANGE. ELLE ÉVITE AUSSI LA TRANSPARENCE DU CHOCOLAT.



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...