



**RECETTES
BONBONS**

CHOCOLAT

CORSIGLIA

BONBONS CHOCOLAT



- RECETTE RÉALISÉE PAR JACQUES GENIN
CHEF PÂTISSIER MAISON GENIN



GUIMAUVES CITRON / ORANGE CONFIT

- . 64 G GÉLATINE
- . 700 G DE SUCRE SEMOULE
- . 150 G DE GLUCOSE
- . 300 G D'EAU
- . 260 G BLANC D'ŒUF
- . 50 G DE SUCRE
- . 100 G PÂTE DE CITRON / PÂTE D'ORANGE CONFITE

FAIRE FONDRE LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT, FAIRE LE SIROP (SUCRE, GLUCOSE, EAU) LE CUIRE À 132°C PUIS LE VERSER SUR LES BLANCS BIEN MONTÉS, VERSER LA GÉLATINE FONDUE, LAISSER BIEN MONTER AU BATTEUR, PUIS INCORPORER LA PÂTE DE CITRON CONFIT OU LA PÂTE D'ORANGE CONFITE, BIEN MÉLANGER PUIS COULER EN CADRE. ENROBER EN LAIT OU EN NOIR.

PÂTE D'AMANDE CITRON / ORANGE CONFIT

- . 1,5 KG PÂTE D'AMANDE 70%
- . 500 G PÂTE D'AMANDE 50%
- . 400 G PÂTE DE CITRON / PÂTE D'ORANGE CONFITE

METTRE AU BATTEUR PÂTE DE CITRON OU PÂTE D'ORANGE CONFITE, INCORPORER LES DEUX PÂTES D'AMANDE (TEMPÉRATURE AMBIANTE) AU FUR ET À MESURE, QUAND LE MÉLANGE EST BIEN HOMOGENE L'ÉTALER EN CADRE, LAISSER SÉCHER PUIS DÉTAILLER. ENROBER EN LAIT OU EN NOIR.

PRALINÉ CITRON / ORANGE CONFIT

- . 200 G DE BEURRE POMMADE
- . 1 KG DE PRALINÉ NOISETTE
- . 200 G PÂTE DE CITRON / PÂTE D'ORANGE CONFITE
- . 450 G DE COUVERTURE LAIT 33 %

INCORPORER LE BEURRE AU PRALINÉ, AJOUTER LA PÂTE DE CITRON / PÂTE D'ORANGE CONFITE, VERSER LA COUVERTURE LAIT TEMPÉRÉE BIEN MÉLANGER, COULER RAPIDEMENT. DÉTAILLER ET ENROBER EN LAIT OU EN NOIR.

GANACHE CITRON / ORANGE CONFIT

- . 1 L DE CRÈME LIQUIDE
- . 200 G PÂTE DE CITRON / PÂTE D'ORANGE CONFITE
- . 600 G DE COUVERTURE LAIT À 66% OU COUVERTURE NOIRE À 64%

FAIRE BOUILLIR LA CRÈME, AJOUTER LA PÂTE DE CITRON / PÂTE D'ORANGE CONFITE, PASSER AU CHINOIS SUR LE CHOCOLAT. MONTER LA GANACHE, LA COULER, DÉTAILLER PUIS ENROBER EN NOIR OU EN LAIT.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896