

BRIOCHES ORANGE CITRON CHOCOLAT



CORSIGLIA

BRIOCHES ORANGE CITRON CHOCOLAT



POUR 20 MOULES À TÊTES INDIVIDUELLES

INGRÉDIENTS

- . 1 kg de pâte à brioche
- . 100 g de pâte d'orange Corsiglia
- . 50 g de pâte de citron Corsiglia
- . 20 pièces intérieur chocolat praliné

MACARONADE

- . 20 g de poudre d'amande
- . 40 g de sucre glace
- . 20 g de blanc d'oeuf

TUILES D'ORANGE

- . 188 g d'amandes effilées
- . 95 g de sucre semoule
- . 95 g de blanc d'oeuf
- . 22 g de zestes d'orange (surgelés)

Mélanger la pâte à brioche avec l'orange et le citron.

Pointage : 1 h 30 avec un rabat à 30 mn.

Diviser en 20 boules de 60 g.

Aprêt : 2 h 30 à 25°C.

Dorer et insérer l'intérieur chocolat dans la brioche, puis dresser une pointe de macaronade sur le palet de chocolat.

Cuisson : 150°C pendant environ 20 mn.

Décorer avec deux tuiles à l'orange et une lamelle d'orange confite.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896