

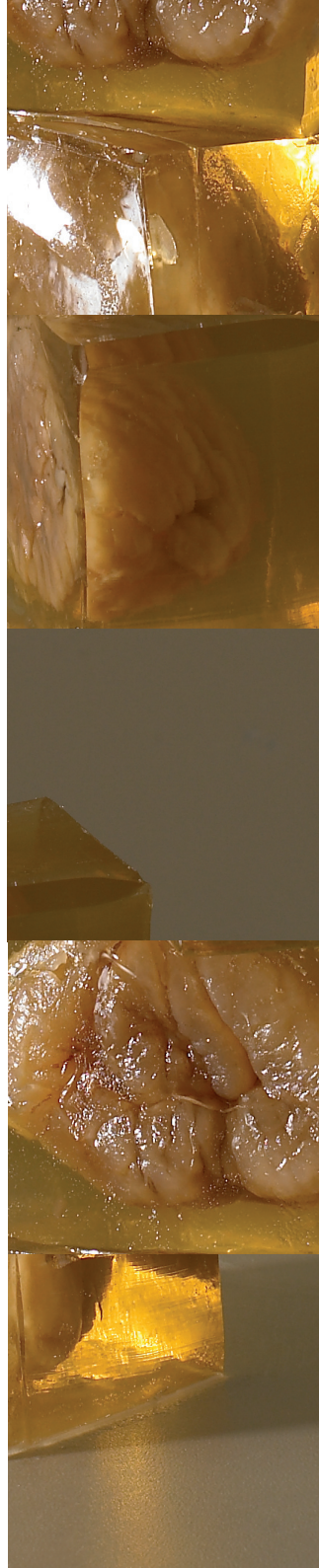
CUBE DE
GELEE DE
WHISKY

ET

MARRON
CONFIT
CORSIGLIA



CUBE DE GELEE DE WHISKY ET SON MARRON CONFIT CORSIGLIA



RECETTE À RÉALISER DANS UN MOULE À GLAÇONS SOUPLE DE 18CM SUR 10,5CM
(15 GLAÇONS) :

GELÉE DE WHISKY

(POUR 15 GLAÇONS)

- . SUCRE CASSONADE : 60 G
- . EAU : 420 G
- . GÉLATINE FEUILLE : 22 G
- . WHISKY : 70 G

- . FAIRE BOUILLIR L'EAU ET LE SUCRE.
- . AJOUTER LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉE.
- . LAISSER REFRROIDIR 10 MN AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT D'AJOUTER LE WHISKY.
- . RÉSERVER.

MONTAGE

- . COULER 10G DE GELEE DE WHISKY DANS LE FOND DU MOULE.
- . LAISSER CRISTALLISER AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 15 MN AVANT DE POSER UN MARRON ENTIER CONFIT CORSIGLIA.
- . REMPLIR LE MOULE AVEC LE RESTE DE GELEE WHISKY.
- . LAISSER AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 12H AVANT DE DÉMOULER.

CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85

E CORSIGLIAFACOR@AOL.COM . WWW.CORSIGLIAFACOR.COM