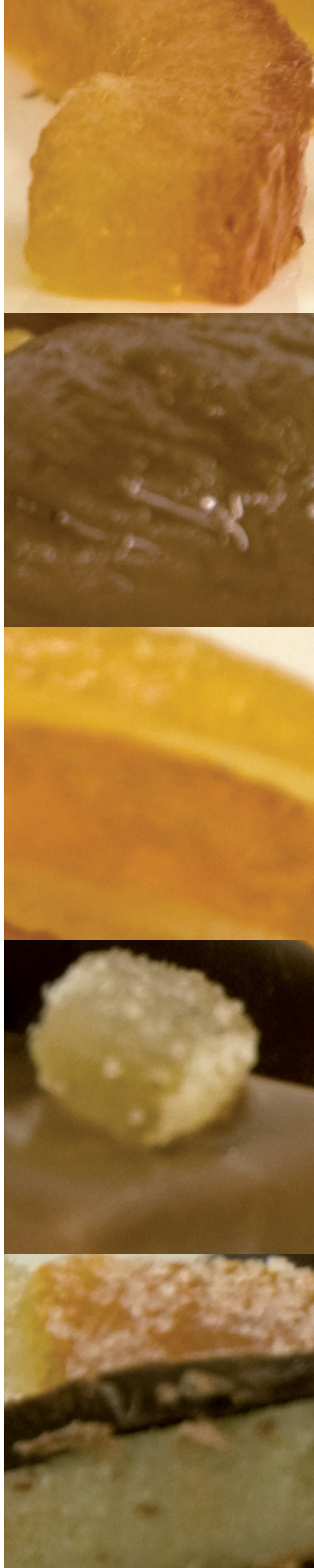


**BONBONS
DE CHOCOLATS
ORANGE OU CITRON
CORSIGLIA**



BONBONS DE CHOCOLATS ORANGE OU CITRON



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

RECETTE CALCULÉE POUR 200 BONBONS DE CHOCOLATS ENVIRON SUIVANT TAILLE.

INGRÉDIENTS

- . 1000 G DE PÂTE D'ORANGE OU CITRON CORSIGLIA
- . 1000 G DE PÂTE D'AMANDE 60% DE FRUITS
- . 50 G DE BEURRE DE CACAO TEMPÉRÉ

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MÉLANGER ENSEMBLE LA PÂTE D'ORANGE OU DE CITRON AVEC LA PÂTE D'AMANDE TEMPÉRÉE PUIS AJOUTER LE BEURRE DE CACAO FONDU TEMPÉRÉ.
ÉTALER ENTRE DEUX FEUILLES GUITARE À UNE ÉPAISSEUR DE 6 MM PUIS CHABLONNER DES 2 CÔTÉS ET COUPER À LA GUITARE À LA FORME CHOISIE.
LAISSER CRISTALLISER 24 HEURES AVANT D'ENROBER LES BONBONS AVEC UNE COUVERTURE NOIRE LAIT OU IVOIRE SUIVANT VOS GOÛTS. CRISTALLISATION À 16°C PENDANT QUELQUES HEURES AVANT STOCKAGE.

TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE D'ENROBAGE 24°C – 26°C

TEMPÉRATURE DE CRISTALLISATION : 16°C

HYGROMÉTRIE : 55% - 60%

VARIANTE ORIGINALE

- . 1000 G DE PÂTE D'ORANGE OU DE CITRON CORSIGLIA
- . 100 G DE BEURRE DE CACAO TEMPÉRÉ

MÉLANGER LA PÂTE D'ORANGE OU DE CITRON TEMPÉRÉE AVEC LE BEURRE DE CACAO FONDU TEMPÉRÉ. LAISSER CRISTALLISER PUIS ÉTALER ENTRE DEUX FEUILLES GUITARE À 6 MM D'ÉPAISSEUR. CHABLONNER DES DEUX CÔTÉS ET DÉTAILLER À LA FORME CHOISIE. LAISSER CRISTALLISER PUIS ENROBER LES BONBONS AVEC UNE COUVERTURE NOIRE, LAIT OU IVOIRE SUIVANT VOS GOÛTS. CRISTALLISATION À 16°C PENDANT QUELQUES HEURES AVANT STOCKAGE.

TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE D'ENROBAGE 24°C – 26°C

TEMPÉRATURE DE CRISTALLISATION : 16°C

HYGROMÉTRIE : 55% - 60%

MARRONS DECORS ENROBES

EGOUTTER PENDANT 1 HEURE LES MARRONS DÉCORS CORSIGLIA PUIS LES ROULER DANS UNE POUDRE D'AMANDE LÉGÈREMENT TORRÉFIÉE. ENLEVER L'EXCÉDENT DE POUDRE D'AMANDE. PUIS LES LAISSER TEMPÉRER À 24°C AVANT ENROBAGE.

ENROBER AVEC UNE COUVERTURE NOIRE ET LAISSER CRISTALLISER QUELQUES HEURES AVANT STOCKAGE OU VENTE.

DÉCOR : 1 POINTE DE FEUILLE D'OR OU AUTRE SUIVANT VOTRE IMAGINATION.

MARRONS GLACÉS

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

Corsiglia
FACOR
Depuis 1896...