

MAKINOIX
DE COCO
ET
CREME DE
MARRON
CORSIGLIA



MAKI NOIX DE COCO ET CRÈME DE MARRON CORSIGLIA



PÂTE SUCRÉE SALÉE

(POUR 12 PIÈCES)

- . BISCUIT SALÉ (TUC) : 62 G
- . BEURRE : 45 G
- . FARINE : 15 G
- . SUCRE SEMOULE : 58 G

. RAMOLLIR LE BEURRE PUIS AJOUTER TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS.
. LAISSER TOURNER VITESSE 2 PENDANT 15 MN, PUIS RÉSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR.
. LE LENDEMAIN, ÉTALER, DÉTAILLER DES RONDS DE 3,5 CM.
. CUIRE À 125° PENDANT 25 MN.

CRÈME DE MARRON CORSIGLIA GÉLIFIÉE

(POUR 12 PIÈCES)

- . CRÈME DE MARRON CORSIGLIA : 250G
- . GÉLATINE FEUILLE : 1 G

. MÉLANGER LA CRÈME DE MARRON CORSIGLIA ET LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉE ET FONDUE.

GELÉE DE COCO

(POUR 12 PIÈCES)

- . SUCRE SEMOULE : 10 G
- . GÉLATINE FEUILLE : 6 G
- . PURÉE DE COCO : 210 G

. CHAUFFER LA PURÉE DE COCO AVEC LE SUCRE.
. ÉGOUTTER ET RINCIER LA GÉLATINE ET L'AJOUTER À LA PURÉE DE COCO.
. COULER DANS UN PETIT BAC DE 15x9 CM ET SURGELER.

MONTAGE

. DÉMOULER LE BAC DE PURÉE DE COCO

. COUPER DES TRANCHES DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR À LA MACHINE À TRANCER PUIS GARDER AU CONGÉLATEUR.

. POSER UNE TRANCHE DE PURÉE DE COCO SUR UN MARBRE RÉFRIGÉRÉ.
. ÉTALER AUSSITÔT DE LA CRÈME DE MARRON CORSIGLIA PUIS COMMENCER À ROULER LE MAKI À L'AIDE D'UNE SPATULE.
. POUR FACILITER LA DÉCOUPE VOUS POUVEZ PASSER LE MAKI AU CONGÉLATEUR QUELQUES MINUTES.
. COUPER DES TRONÇONS DE 3 CM ET LES POSER SUR UN FOND DE PÂTE SUCRÉE SALÉE.

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...