

# TRANCHES D'ORANGES AU CHOCOLAT



**CORSIGLIA**

# TRANCHES D'ORANGES AU CHOCOLAT



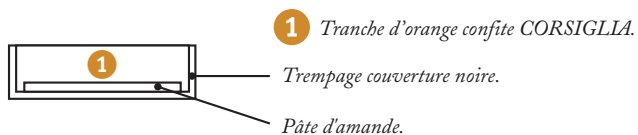
RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

DISPOSER SUR GRILLES LES TRANCHES D'ORANGES CONFITES CORSIGLIA.  
LES LAISSER ÉGOUTTER ENVIRON UNE HEURE.

ABAISSER UNE BONNE PÂTE D'AMANDE CONFISEUR ET DÉTAILLER DES DISQUES DE LA MÊME  
TAILLE QUE LES TRANCHES D'ORANGES CORSIGLIA.

METTRE À POINT LA COUVERTURE NOIRE ET TREMPER COTÉ PÂTE D'AMANDE LES  
TRANCHES D'ORANGES CORSIGLIA.

LA RONDELLE DE PÂTE D'AMANDE PERMET À LA RONDELLE D'ORANGE, UNE FOIS  
ENROBÉE DE CONSERVER SA JOLIE COULEUR D'ORANGE. ELLE ÉVITE AUSSI LA  
TRANSPARENCE DU CHOCOLAT.



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

MARRONS GLACÉS  
*Corsiglia*  
EACOR  
Depuis 1896...