

FLEUR DE MARRONS



CORSIGLIA

FLEUR DE MARRONS



- RECETTE RÉALISÉE PAR ABEL VIEILLEVILLE CHEF PÂTISSIER
«SKY VIEW HOTEL» DOUBAI



FRANGIPANE

- . 100 G POUDRE D'AMANDES
- . 100 G ŒUFS ENTIERES
- . 100 G SUCRE
- . 100 G BEURRE
- . 100 G CRÈME PÂTISSIÈRE

BATTRE LA CRÈME LE BEURRE ET LE SUCRE. AJOUTER LA POUDRE D'AMANDES PUIS LES ŒUFS L'UN APRÈS L'AUTRE. MÉLANGER LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA FIN.

PÂTE FEUILLETÉE

- . 350 G FARINE T55
- . 15 G SEL
- . 150 G EAU
- . 5 G VINAIGRE BLANC
- . 112 G BEURRE

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS PENDANT 5 MINUTES À VITESSE LENTE ET PENDANT 10 MINUTES À VITESSE RAPIDE. LAISSER REPOSER LA PÂTE AU FRAIS PENDANT 2 À 3 HEURES.

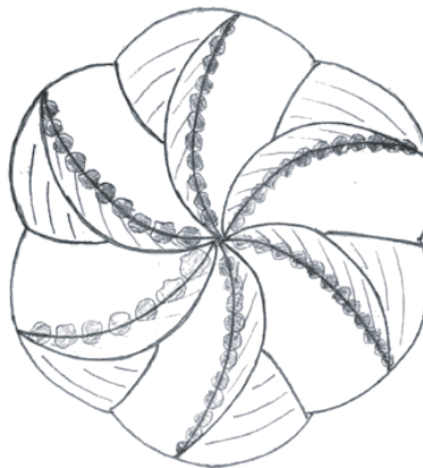
BEURRE DE TOURAGE

- . 150 G FARINE T55
- . 385 G BEURRE

APLATISSER LE PÂTON ET INCOPORER LE BEURRE DE TOURAGE AU CENTRE ET EFFECTUER LES PLIAGES. 3 TOURS SIMPLES.

CRÈME DE MARRONS DÉCOR

- . 200 G DE CRÈME PÂTISSIÈRE
- . 100 G DE CRÈME DE MARRONS



CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896