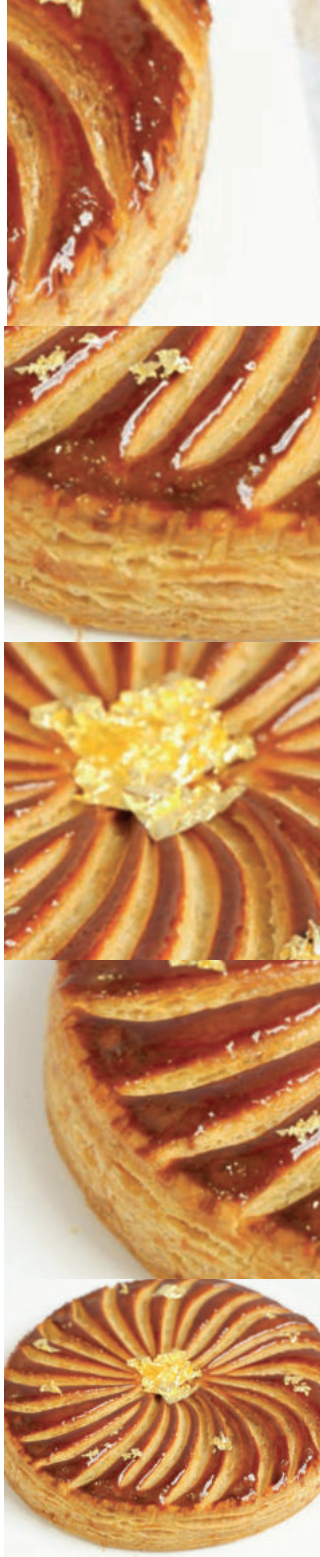


GALETTE AUX MARRONS



CORSIGLIA

GALETTE AUX MARRONS



- RECETTE RÉALISÉE PAR ABY ABRAHAM
CHEF PÂTISSIER «DOUBLE TREE BY HILTON BUSINESS BAY»



PÂTE

- . 1,3 KG FARINE
- . 540 G EAU
- . 48 G SEL
- . 5 ML DE VINAIGRE

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS AU BATTEUR À L'AIDE D'UN CROCHET JUSQU'À CE QU'ILS FORMENT UNE PÂTE. NE PAS TROP LA MÉLANGER. DONNEZ-LUI LA FORME D'UN RECTANGLE.

BEURRE DE TOURAGE

- . 800 G BEURRE
- . 240 G FARINE

CRÉMER LE BEURRE ET LA FARINE. ÉTALER LE BEURRE EN FORME DE RECTANGLE DE 25 X 40 CM DE LONG. ÉTALER PAR LA SUITE LA PÂTE POUR FORMER UNE LARGEUR DE 25 CM ET UNE LONGUEUR DE 30 CM. PLACER LA PÂTE À L'INTÉRIEUR DU BEURRE, DONNER UN SEUL TOUR, ET RÉPÉTER 5 FOIS.

DONNER 1 HEURE DE REPOS ENTRE CHAQUE PLIAGE.

CONSERVER LE PÂTON TOUTE LA NUIT AU FRAIS.

PLACER LA PÂTE EN FEUILLES DE 3 MM DE HAUTEUR ET LA CONSERVER AU CONGÉLATEUR.

CRÈME D'AMANDES

- . 150 G BEURRE
- . 30 G POUDRE À CRÈME
- . 100 G BEURRE CLARIFIÉ
- . 100 G POUDRE D'AMANDES BLANCHE
- . 110 G D'ŒUFS
- . 125 G POUDRE D'AMANDES GRISÉ
- . 50 G CRÈME FLEURETTE

PRÉPAREZ D'ABORD LE BEURRE CLARIFIÉ ET RESERVER. BATTRE EN CRÈME LE BEURRE ET LE SUCRE, AJOUTER LES ŒUFS, LA CRÈME, LE BEURRE CLARIFIÉ, PUIS LES INGRÉDIENTS SECS.

CONSERVEZ LE TOUT AU FRAIS.

GARNITURE

- . 40 G DE PÂTE D'ORANGE
- . 40 G DE MARRONS AU SIROP

MONTAGE

SORTIR LA FEUILLE DE PÂTE FEUILLETÉE DU CONGÉLATEUR, POSEZ-LA SUR UN PLATEAU, DÉCOUPER 2 RONDS DE 25 CM, ET POCHE LA CRÈME D'AMANDE SUR LA PÂTE FEUILLETÉE.

DÉPOSER LA PÂTE D'ORANGE CONFITE ET LES MARRONS AU SIROP.

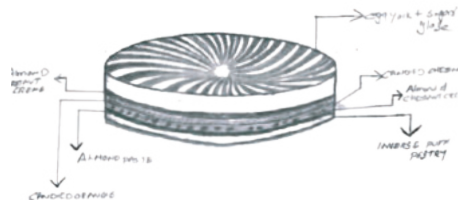
BADIGEONNER LES BORDS AVEC DE L'EAU ET PLACER LA PÂTE FEUILLETÉE PAR-DESSUS.

FAITES DES ENTAILLES À L'AIDE D'UN COUTEAU OU D'UNE FOURCHETTE, PUIS LAISSEZ-LA AU CONGÉLATEUR PENDANT 20 MIN.

RETIREZ-LA DU CONGÉLATEUR ET PLACEZ-LA À L'ENVERS SUR LA PLAQUE, BADIGEONNEZ-LA DE JAUNE D'ŒUF ET ENTAILLEZ-LA AVEC UN COUTEAU À POINTE.

CUIRE AU FOUR À 170° PENDANT 40 À 50 MINUTES.

GLACER AVEC UN SIROP DE SUCRE SIMPLE À LA SORTIE DU FOUR.



CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896