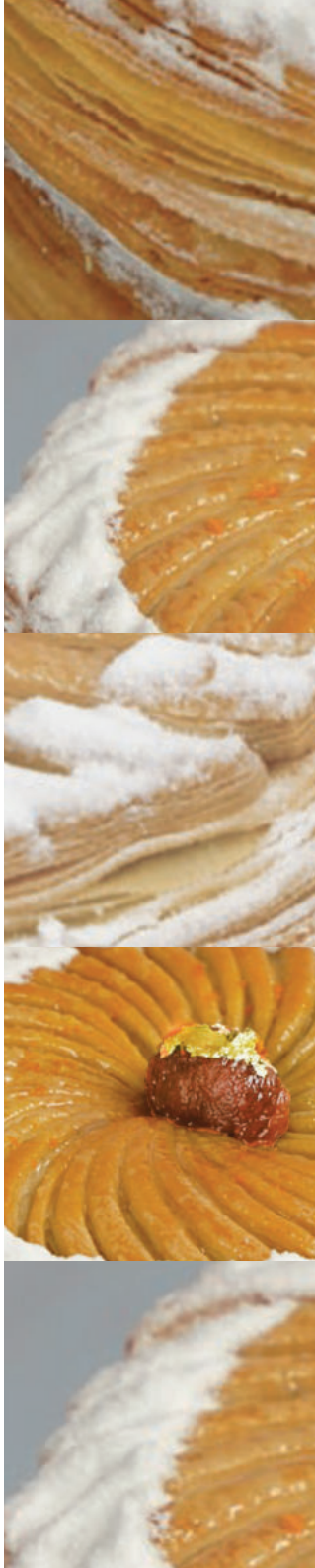


# GALETTE MARRONS / AGRUMES



**CORSIGLIA**

# GALETTE MARRONS / AGRUMES



- RECETTE RÉALISÉE PAR AMITA PATOLE  
CHEFFE DE PARTIE «THE OBEROI» DUBAÏ



## FRANGIPANE MARRONS/AGRUMES

- . 200 G BEURRE
- . 200 G SUCRE SEMOULE
- . 100 G PÂTE DE MARRONS
- . 4 P ŒUFS
- . 200 G POUDRE AMANDES
- . 90 G CRÈME PÂTISSÈRE
- . 100 G PÂTE D'ORANGE CONFITE
- . Q.S VANILLE

CRÉMER LE BEURRE ET LE SUCRE. AJOUTER LA PÂTE DE MARRONS, MÉLANGER JUSQU'À CE QUE LE TOUT SOIT HOMOGENÈ.

AJOUTER LES ŒUFS, LA PÂTE D'ORANGE, LA VANILLE ET LA CRÈME PATISSÈRE. MÉLANGER LE TOUT JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE SOIT LISSE.

## PÂTE FEUILLETÉE

- . 450 G BEURRE
- . 216 G FARINE T65
- . 420 G FARINE T45
- . 240 ML LAIT
- . 1 P ŒUF
- . 1 P ZESTE DE CITRON
- . 500 G ZESTE D'ORANGE
- . 15 G SEL

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS ET PÉTRISSER PENDANT 8 MINUTES EN VITESSE 1 ET 5 MINUTES EN VITESSE 2.

LAISSER REPOSER LA PÂTE PENDANT 30 MINUTES. PLACER LA PÂTE AU CONGÉLATEUR PENDANT 1 HEURE.

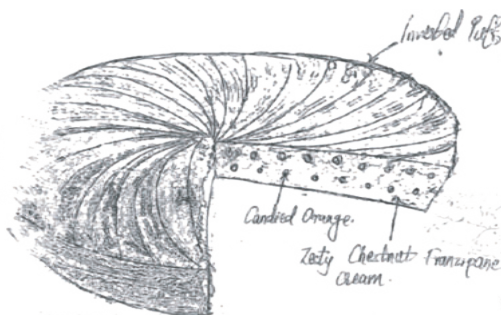
LA LAMINER AVEC DU BEURRE. PLACEZ-LA DANS LE RÉFRIGÉRATEUR.

## MONTAGE

ABAISSER LA PÂTE LAMINÉE POUR OBTENIR UNE ÉPAISSEUR UNIFORME D'ENVIRON 3 MM. DÉCOUPER LA PÂTE AVEC UN CERCLE DE 20 CM.

DÉPOSER LA CRÈME FRANGIPANE, RECOUVRER LE DESSUS DE LA PÂTE ET FERMER BIEN. APPLIQUER LA DORURE À L'ŒUF, CHIQUETER ET RAYER.

CUISSON AU FOUR À 200°C. À MI-CUISSON, SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE.



CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée  
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ [contact@corsiglia.fr](mailto:contact@corsiglia.fr)

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896