

# LA NOISETTE ROYALE



**CORSIGLIA**

# LA NOISETTE ROYALE



- RECETTE RÉALISÉE PAR ARTHUR CARRE  
CHEF PÂTISSIER «SHAKESPEARE & CO»



## PÂTE FEUILLETÉE

- . 1,690 KG BEURRE
- . 335 FARINE
- . 640 G EAU
- . 60 G SEL
- . 510 G BEURRE
- . 1,570 KG FARINE
- . 14 G VINAIGRE BLANC

PRÉPAREZ LA DÉTREMPE EN MÉLANGEANT LA FARINE, L'EAU, LE SEL, LE BEURRE ET LE VINAIGRE BLANC. PUIS CONSERVEZ-LA AU RÉFRIGÉRATEUR.  
FAITES UN BEURRE PÉTRI PENDANT QUE VOUS MÉLANGEZ LA FARINE ET LE BEURRE.  
AJOUTEZ LE BEURRE PÉTRI DANS LA DÉTREMPE ET FAITES 6 TOURS AU TOTAL.  
LAISSEZ REPOSER 12H AU FRAIS AVANT DE DÉCOUPER LES DISQUES DE PÂTE DE 24 CM DE DIAMÈTRE.

## FRANGIPANE AUX NOISETTES

- . 165 G BEURRE
- . 180 G POUDRE DE NOISETTES
- . 150 G SUCRE SEMOULE
- . 105 G D'ŒUFS
- . 300 G CRÈME PÂTISSÈRE

DANS LE BOL DU BATTEUR, MÉLANGER LE BEURRE, LA POUDRE DE NOISETTES ET LE SUCRE JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN COMBINÉS. AJOUTER LES ŒUFS.  
LORSQUE LE MÉLANGE DEVIENT HOMOGÈNE, AJOUTEZ LA CRÈME PÂTISSÈRE.

## GARNISSAGE

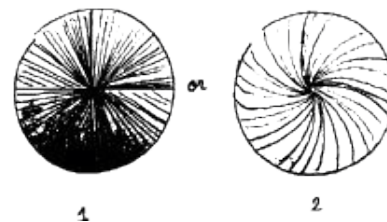
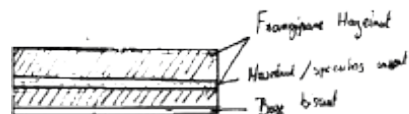
- . 200 G PÂTE DE NOISETTES
- . 200 G PÂTE DE SPÉCULOS

MÉLANGER LES 2 PÂTES

## BISCUIT

- . 100 G POUDRE DE NOISETTES
- . 45 G DE GARNISSAGE

TORRÉFIEZ LA POUDRE DE NOISETTES ET MÉLANGEZ-LA À LA PRÉPARATION DE BASE DE L'INSERT.  
VERSER 120G DE BISCUIT DE BASE DANS UN CERCLE DE 20CM DE DIAMÈTRE, 90 G DE FRANGIPANE SUR LE BISCUIT DE BASE, ÉTALEZ UN CERCLE DE BASE D'INSERT SUR LA FRANGIPANE, ET UNE AUTRE COUCHE DE 90 G DE FRANGIPANE.  
DÉPOSEZ LA GARNITURE AU CENTRE DU DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE, BADIGEONNEZ LE BORD DE LA PÂTE D'EAU.  
POSEZ LA DEUXIÈME FEUILLE DE PÂTE PAR-DESSUS ET APPUYEZ SUR LES BORDS POUR LES SCELLER.  
BATTRE LE JAUNE D'ŒUF ET EN BADIGEONNER LA GALETTE.  
GARDEZ AU RÉFRIGÉRATEUR TOUTE LA NUIT.  
BADIGEONNER UNE SECONDE FOIS DE JAUNE D'ŒUF, FAIRE UN DESSIN AU COUTEAU ET ENFOURNER POUR 45 MINUTES À 170°.



CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée  
13400 Aubagne  
☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896