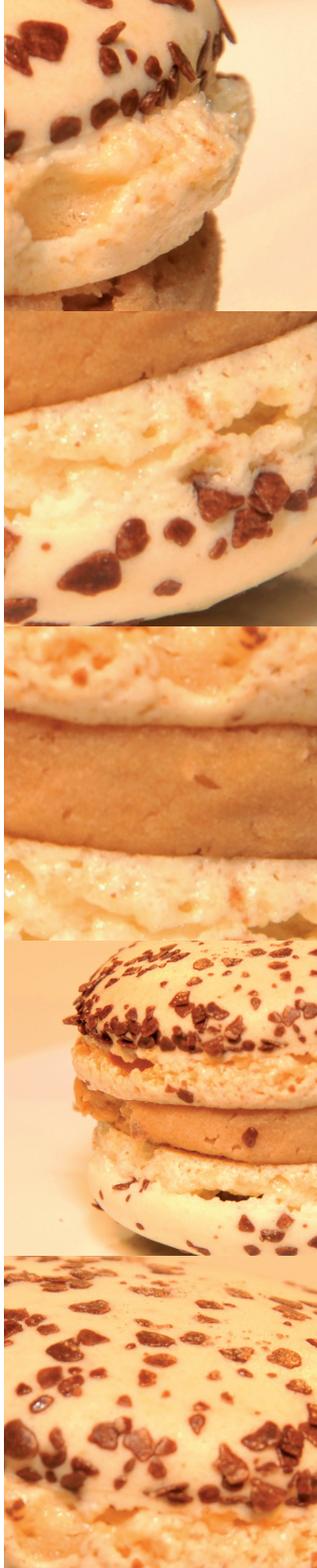


**MACARONS
AUX
MARRONS**

CORSIGLIA



MACARONS AUX MARRONS



RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

- . 500 G DE SUCRE GLACE
- . 500 G DE POUDRE D'AMANDE
- . 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS

- . 500 G DE SUCRE SEMOULE
- . 125 G D'EAU

- . 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MIXER ENSEMBLE LE SUCRE GLACE ET LA POUDRE D'AMANDE PUIS AJOUTER LES 185 G DE BLANCS D'ŒUFS PASTEURISÉS.

FAIRE CUIRE LE SUCRE ET L'EAU À 120°C A 115°C, FAIRE MONTER LES 185 G DE BLANCS EN DEUXIÈME VITESSE DU MÉLANGEUR.

A 120°C AJOUTER LE SUCRE DANS LES BLANCS MONTÉS PUIS FAIRE REFROIDIR JUSQU'À 50°C.

MÉLANGER ENSUITE LA MASSE SUCRE AMANDE ET BLANCS À LA MERINGUE ITALIENNE EN MACARONNANT POUR FAIRE RETOMBER LE MÉLANGE.

DRESSER LES MACARONS SUR TOILE DE VERRE OU SILPAT PUIS AJOUTER DU PAILLETÉ CHOCOLAT. CUIRE À 150°C PENDANT 12 À 15 MINUTES SUIVANT FOUR. LAISSER REFROIDIR.

GARNITURE

- . 100 G DE BEURRE LAITIER
- . 700 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA
- . 300 G DE PURÉE DE MARRONS SANS SUCRE CORSIGLIA
- . 20 G DE RHUM

METTRE EN POMMADE LE BEURRE PUIS AJOUTER LA PÂTE ET LA PURÉE DE MARRONS CORSIGLIA ET TERMINER EN AJOUTANT LE RHUM.

GARNIR LES MACARONS PUIS LES RÉSERVER 24 H AU FRAIS AVANT DE POUVOIR LES VENDRE.

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
FACOR 
Depuis 1896...