

PATE A TARTINER
A LA PUREE DE
MARRON CORSIGLIA



PÂTE À TARTINER À LA PURÉE DE MARRON CORSIGLIA



PÂTE À TARTINER

(POUR 1 KG)

- . CRÈME : 250 G
- . SIROP À 30° : 100 G
- . GLUCOSE : 64 G
- . PRALINÉ AMANDE : 300 G
- . PURÉE DE MARRON CORSIGLIA : 232 G
- . GÉLATINE FEUILLE : 4G

- . FAIRE BOUILLIR LA CRÈME, LE SIROP ET LE GLUCOSE.
- . AJOUTER LA GÉLATINE PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉE ET RINCÉE.
- . MÉLANGER LE PRALINÉ ET LA PURÉE DE MARRON PUIS VERSER LE LIQUIDE PETIT À PETIT.
- . LAISSER REPOSER 12H AVANT UTILISATION.

PAIN D'ÉPICE AU MARRON CONFIT

(POUR UN MOULE À CAKE DE 15 X 6 CM - POUR 12 PIÈCES)

- . EAU : 140 G
- . SUCRE : 60 G
- . MIEL : 140 G
- . FARINE : 140 G
- . LEVURE CHIMIQUE : 8 G
- . ÉPICE À PAIN D'ÉPICE : 2 G
- . ZESTE DE CITRON JAUNE : 6 G
- . ZESTE DE CITRON VERT : 6 G
- . ZESTE D'ORANGE : 6 G
- . SEL : 7 G
- . ANIS ÉTOILÉ OU BADIANE : 4 UN
- . BEURRE : 90 G

- . MÉLANGER LES ÉPICES, LES ZESTES, LE SUCRE, LE MIEL ET L'EAU.
- . DONNER UNE ÉBULLITION ET LAISSER REFROIDIR.
- . ÉGOUTTER POUR ENLEVER LES ZESTES ET LES GRAINES.
- . VERSER CE MÉLANGE PETIT À PETIT SUR LA FARINE, LA LEVURE CHIMIQUE, L'ÉPICE À PAIN D'ÉPICE.
- . MÉLANGER.
- . REMPLIR LES MOULES ET PARSEMER DE MARRON CONFIT PRÉALABLEMENT ÉGOUTTÉ.
- . CUIRE À 165° PENDANT 10MN.
- . LAISSER REFROIDIR AVANT LE DÉMOULAGE.
- . VOUS POUVEZ PRÉSENTER LA PÂTE À TARTINER SOUS DIFFÉRENTE MANIÈRE.

CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85

E CORSIGLIAFACOR@AOL.COM . WWW.CORSIGLIAFACOR.COM