

TOURTE DE MEULE AUX MARRONS



CORSIGLIA

TOURTE DE MEULE AUX MARRONS



TEMPÉRATURE DE BASE : 60 À 64°C

INGRÉDIENTS

- . 1 KG DE FARINE DE MEULE T80 LABEL ROUGE
- . 750 ML D'EAU
- . 500 G DE LEVAIN DUR
- . 23 G DE SEL
- . 1 À 2 G DE LEVURE (FACULTATIF)
- . 50 À 100 G EN 1^{ÈRE} D'EAU BASSINAGE
- . 700 G DE MARRONS CORSIGLIA BROYÉS
À INCORPORER EN FIN DE PÉTRISSAGE
(30% DE MARRONS BROYÉS SIROP AU KG DE PÂTE)
ÉGOUTTÉS ET PASSÉS LÉGÈREMENT SOUS
L'EAU CHAUDE AUPARAVANT.

MÉTHODE

PÉTRISSAGE : EN 1ÈRE / 10 À 12 MN BASSINAGE COMPRIS.
TEMPÉRATURE DE PÂTE CONSEILLÉE : 23/25°C.
POINTAGE : 3 H AVEC UN RABAT À 1 H ET 2 H.
PESAGE : 1,250 KG POUR DES PIÈCES À 1 KG CUITES.
MISE EN FORME : BOULER LÉGÈREMENT ET METTRE
AUSSITÔT EN BANNETONS FARINÉS SOUDURE AU-DESSUS.
APPRÊT : EN FROID TOUTE LA NUIT À 3°C. CUISSON :
À CHALEUR TOMBANTE ENVIRON 1 H.

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

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896