

MADRELINE



TORNERE EN CREME LE BEURRE DANS UNE TERGINE AJOUTER ET BATTRE EN MOULIN SUCRE SUCRE VANILLE, CITRON ET SEL. EN REMANANT AJOUTER 2 OEUFS ENTIERES 1 DL DE LAIT 150 GR DE FARINE ET 1 CC POUDRE ALBON. REMPLIR LES MULES BEURRÉE AVANT ET CUIRE AU FOUR A 220° PENDANT 15 MINUTES

GLACE

METTRE LE RAISON ET JUS QUI RESTE DE LA CONFITURE A JOURN D'OEUF 3 BLANCS D'OEUF EN OUEIR 200 GR DE SUCRE GLACE, AJOUTER LA CREME CHANTILLY ET METTRE AU CONGELATEUR

CONFITURE

METTRE A CUCCER L'IVA SENZA PEPIN ET ORN. CHICCO COCCI A MACHINE PENDANT 15 MINUTES AVEC MIEU PEAU D'ORON. LEVARE IL LIQUIDO PER FARLO SPESINE A PALLE CI UNA RIMETTERE A CUCCERE CON ZUCCHERO ET A PRESSARE IN FIN ACCIUNTERE IL LIQUIDO SPESINO. ATTENZIONE RIVEDARE UN PO DI LIQUIDO ET UNA PER IL SERVITO

CHICCHI D'IVA

ENLEVER LA PEAU, LES PEPINS CONSERVARE AVEC DU COGNAC ET SUCRE A DES AVOIR COCCER A MACHINE SERVIR SUR ASSIETTE AVEC DU CHOCOLAT CHAMA.

SFOCIE

PERI DI PASTA COTTI A FARMO

ACQUATS

- BEURRE 200 G
- SUCRE 200 GR
- CITRON 4 PE
- SEL
- OEUF 8 PE
- LAIT 1 L
- FARINE 1 KG
- POUDRE A LEVRE
- RAISON SANS PEPIN 2 KG
- SUCRE GLACE
- CREME CHANTILLY 1/2 KG
- PASTA BETTY BOSSI 1 PE
- CANUELA BATTOLA 1X

PREPARATION

GLACE + CONFITURE  
4 A 5 JOUR AVANT

MADRELINE ET SFOCIE  
1 JOUR AVANT

CHICCHI D'IVA  
IL MATTINO

DECORAZIONE: SECON DESIGN + SUCCO DI MARMELLATA ET BASTONS DE CANUELA COCCARE ET TUNE