



LA VOLGA THE VOLGA



AI MODIFIED

FICHE INTERNATIONALE : PATISSERIE FRANÇAISE
Recette pour 1 bûche

COMPOSITION :

- pâte sablée
- biscuit
- intérieur amandes Cointreau®
- pâte d'amandes

INTÉRIEUR AMANDES COINTREAU®

1 000 g de pâte d'amande crue
200 g de beurre
200 g de Cointreau® 60% vol.

MONTAGE

Sur un fond de pâte sablée, placer un biscuit préalablement coupé aux dimensions voulues.
L'imbiber délicatement au Cointreau®.
Répartir l'intérieur amandes Cointreau®, puis placer une seconde couche de biscuit.
Décorer de pâte d'amande crue ramollie aux blancs.
Laisser croûter, puis passer au four très chaud sur plaque doublée, pour colorer la présentation.
Au moment du service, le client peut flamber la bûche au Cointreau®.

INTERNATIONAL RECIPE: FRENCH PASTRY
Recipe for 1 log

COMPOSITION:

- shortbread dough
- biscuit
- Cointreau® almond filling
- almond paste

COINTREAU® ALMOND FILLING

1 000 g raw marzipan
200 g butter
200 g Cointreau® 60%

ASSEMBLY

On a shortbread dough base, place a biscuit that has been cut to the desired size.
Gently soak it in Cointreau®.
Spread the Cointreau® almond filling evenly, then place a second layer of biscuit on top.
Decorate with raw marzipan softened with egg whites.
Let it set, then bake in a very hot oven on a double-lined baking sheet to brown the surface.
Just before serving, the guest can flambé the log with Cointreau®.

