

Nonnettes Mirabelle

Quantité pour 70 pièces

Nonnettes

Patis'Pain d'Epices PatisFrance	1000 g
Eau	250 g
Miel	1000 g
Blancs d'œufs	250 g
Miel (2)	150 g

Mélanger à la feuille durant 3 minutes les 3 premiers ingrédients. Réaliser une meringue, en montant au fouet les blancs et le miel (2). Mélanger les 2 appareils. Dresser sur l'envers d'un Flexipan demi-sphère de 4 cm, dans des cercles chemisés de 6 cm. (prévoir 35 g par pièce)

Cuire à 160°C pendant 25 minutes environ.

Compotée de mirabelle

I Puratos Topfil Mirabelle 1750 g

Garnir la cavité de chaque nonnette avec la compotée de mirabelle. (prévoir 25 g par pièce)

Montage :

Napper les nonnettes de Puratos Harmony Sublimo Neutre afin de protéger le produit.



Les nonnettes

Bourgogne / Franche Comté

Initialement spécialité de Reims, la nonnette sera adoptée par les pain-d'épiciers dijonnais au milieu du XIXe siècle, finissant même par ravir la suprématie à la Champagne, tout comme pour le pain d'épices.

