

Calissons

Ingrédients

- 90g kandierte Melone
- 105g kandierte Orange
- 7g Orangenblütenwasser
- 165g Mandelmehl
- 105g Puderzucker
- 30g Eiweiß
- 150g Puderzucker (je nach Konsistenz Ihres Zuckergusses anpassen)
- 1 kleiner Spritzer Zitronensaft

Préparation

1. Los geht's mit den Weihnachtsrezepten und einer typischen Süßigkeit aus dem Süden, den Calissons!
2. Kleine Leckerei, die sowohl knusprig als auch schmelzend ist, mit dem guten Geschmack von Mandeln und kandierten Früchten, sie wird perfekt auf Ihren Weihnachtstischen oder in kleinen Säckchen als köstliche Geschenke sein. Zutaten :Ich habe die Orangenblütenwasser Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Für die kandierten Früchte habe ich sie bei Lilamand Confiseurs gekauft, Sie können sie im Internet oder in spezialisierten Lebensmittelgeschäften finden.
4. Für den Zuckerguss, wenn Sie rohe Eier vermeiden möchten, können Sie die pasteurisierten Eiweißpulver von Guy Demarle verwenden (Empfehlungscode FLAVIE10 = 10 % Rabatt auf Ihre erste Bestellung); ich habe dort auch mein Reispapier gekauft.
5. Zubereitungszeit: 45 Minuten + Trocknungszeit für die Calisson-MasseFür etwa zwanzig Calissons: Die Calissons: kandierte Melone kandierte Orange Orangenblütenwasser Mandelmehl Puderzucker Beginnen Sie damit, die kandierte Orange und die Melone zu pürieren.
6. Mischen Sie mit einem Spatel (oder mit der Knetmaschine) die kandierten Früchte mit dem Orangenblütenwasser, dem Mandelmehl und dem Puderzucker.
7. Verteilen Sie die Mischung auf ein Blatt Reispapier, etwa 1,5 cm dick.
8. Lassen Sie es einige Stunden (oder über Nacht) trocknen, bevor Sie mit dem Schneiden oder dem Zuckerguss fortfahren.
9. Der Zuckerguss: Eiweiß Puderzucker (je nach Konsistenz Ihres Zuckergusses anpassen) 1 kleiner Spritzer Zitronensaft Schneiden Sie Ihre Calissons; wenn Sie einen Ausstecher in der klassischen Form haben, können Sie ihn verwenden, andernfalls können Sie, um Abfälle zu vermeiden, wie ich es gemacht habe, quadratische Calissons machen, die wie eine Schokoladentafel präsentiert werden Bereiten Sie den Zuckerguss vor: Mischen Sie das Eiweiß mit dem Zitronensaft und fügen Sie dann nach und nach den Puderzucker hinzu, bis Sie eine ausreichend dicke Konsistenz erhalten.
10. Danach geben Sie ihn in einen Spritzbeutel und spritzen eine dünne Schicht Zuckerguss auf jedes Calisson.
11. Lassen Sie es kristallisieren, bevor Sie sich verwöhnen!