

Calissons

Ingrédients

- 90g melon candied
- 105g jeruk candied
- 7g air bunga jeruk
- 165g bubuk almond
- 105g gula halus
- 30g putih telur
- 150g gula halus (sesuaikan dengan tekstur glasir Anda)
- 1 sedikit jus lemon

Préparation

1. Yuk, kita mulai resep Natal dengan sebuah permen khas dari Selatan, calissons!
2. Camilan kecil yang renyah dan lembut, dengan rasa almond dan buah-buahan candied yang enak, ini akan sempurna di meja Natal Anda atau dalam kantong kecil untuk dijadikan hadiah yang lezat. Bahan-bahan : Saya menggunakan Air bunga jeruk Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Untuk buah-buahan candied, saya membelinya di Lilamand confiseurs, Anda bisa menemukannya di internet atau di toko bahan makanan khusus.
4. Untuk glasir, jika Anda ingin menghindari telur mentah, Anda bisa menggunakan putih telur bubuk yang dipasteurisasi dari Guy Demarle (kode referensi FLAVIE10 = 10 gratis pada pesanan pertama Anda); saya juga membeli kertas azyne di sana.
5. Waktu persiapan : 45 menit + waktu pengeringan adonan calisson Untuk sekitar dua puluh calissons : Calissons : melon candied jeruk candied air bunga jeruk bubuk almond gula halus Mulailah dengan mencampur jeruk dan melon candied.
6. Campurkan dengan spatula (atau dengan daun jika Anda menggunakan robot) buah-buahan candied dengan air bunga jeruk, bubuk almond, dan gula halus.
7. Gilas adonan di atas selembar kertas azyne, dengan ketebalan sekitar 1,5cm.
8. Biarkan mengering selama beberapa jam (atau semalaman) sebelum memotong atau mengglasir.
9. Glasir : putih telur gula halus (sesuaikan dengan tekstur glasir Anda) 1 sedikit jus lemon Potong calissons Anda; jika Anda memiliki cetakan dengan bentuk klasik, Anda bisa menggunakannya, jika tidak untuk menghindari sisa, Anda bisa melakukan seperti saya dan membuat potongan kotak calissons, disajikan seperti cokelat batangan. Siapkan glasir: campurkan putih telur dengan jus lemon, lalu tambahkan gula halus sedikit demi sedikit hingga mendapatkan tekstur yang cukup kental.
10. Kemudian, masukkan ke dalam kantong pipung dan pipakan lapisan tipis glasir di atas setiap calisson.
11. Biarkan mengkristal sebelum Anda menikmati!