

Calissons

Ingrédients

- 90g ng pinatuyong melon
- 105g ng pinatuyong kahel
- 7g ng bulaklak ng kahel
- 165g ng pulbos ng almendras
- 105g ng asukal na icing
- 30g ng puti ng itlog
- 150g ng asukal na icing (i-adjust ayon sa texture ng iyong icing)
- 1 maliit na patak ng lemon juice

Préparation

1. Halika, simulan na natin ang mga resipe ng Pasko sa isang tipikal na kendi mula sa Timog, ang mga calisson!
2. Maliit na matamis na sabay na malutong at malambot, na may masarap na lasa ng almendras at mga pinatuyong prutas, ito ay magiging perpekto sa inyong mga mesa ng Pasko o sa maliliit na bag para sa mga masasarap na regalo Mga Sangkap :Gumamit ako ng Bulaklak ng kahel Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Para sa mga pinatuyong prutas, bumili ako sa Lilamand confiseurs, maaari mo itong mahanap sa internet o sa mga espesyal na tindahan.
4. Para sa icing, kung nais mong iwasan ang hilaw na itlog, maaari mong gamitin ang pulbos ng puti ng itlog na pasteurized mula sa Guy Demarle (code ng referral FLAVIE10 = 10 na ibinibigay sa iyong unang order); dito ko rin nakuha ang aking paper azyme.
5. Oras ng paghahanda : 45 minuto + oras ng pagpapatuyo ng calisson doughPara sa dalawampung calisson : Ang mga calisson : ng pinatuyong melon ng pinatuyong kahel ng bulaklak ng kahel ng pulbos ng almendras ng asukal na icing Simulan sa pag-mix ng pinatuyong kahel at melon.
6. Ihalo gamit ang spatula (o gamit ang panghalo kung gumagamit ka ng robot) ang mga pinatuyong prutas kasama ang bulaklak ng kahel, pulbos ng almendras at asukal na icing.
7. Ipatong ang paghahanda sa isang piraso ng paper azyme, sa humigit-kumulang 1.
8. 5cm na kapal.
9. Hayaan itong matuyo ng ilang oras (o isang gabi) bago mag-cut o mag-icing.
10. Ang icing : ng puti ng itlog ng asukal na icing (i-adjust ayon sa texture ng iyong icing) 1 maliit na patak ng lemon juice Gupitin ang iyong mga calisson; kung mayroon kang isang cookie cutter ng klasikong hugis, maaari mo itong gamitin, kung hindi upang maiwasan ang mga tira maaari mong gawin tulad ko at gumawa ng mga parisukat na calisson, na ipapakita tulad ng isang tsokolate Ihanda ang icing: ihalo ang mga puti ng itlog sa lemon juice, pagkatapos ay unti-unting idagdag ang asukal na icing hanggang makuha ang sapat na kapal ng texture.
11. Pagkatapos, ilagay ito sa isang piping bag at ipatong ang isang manipis na layer ng icing sa bawat calisson.
12. Hayaan itong mag-crystallize bago mag-enjoy!