

Calissons de Noël à la bergamote



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.42	Amande hachée blanche en sachet 1 kg LA PULPE	0007345
0.018	Arôme fleur d'oranger en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0064866
0.42	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
PM	Bergamote en poudre en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0279067
0.2	Confiture abricot en bocal 450 g VALADE	0044335
0.2	Marmelade d'oranges en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE	0045254
PM	Feuille de papier azyme	~
0.25	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
1 PCE	Blanc d'œuf	~

Étapes de préparation

- 1 Cuire à feu doux : la poudre l'amande, le sucre glace, l'eau de fleur d'oranger et les confitures. Ajouter un touche de bergamote en poudre. Mélanger et cuire jusqu'à sécher ce mélange sans le rendre collant. Mixer, si besoin, pour rendre cet appareil bien lisse.
- 2 Etaler les feuilles de papier Azyme sur une plaque à pâtisserie et y placer un cadre de 1 cm de hauteur.
- 3 Verser la préparation, lisser à la spatule (humidifiée) et laisser reposer 48 heures dans un endroit frais et sec.
- 4 Mélanger le reste de sucre glace avec le blanc d'œuf, pour préparer le glaçage. Verser-le sur la plaque et le lisser. Laisser sèche au moins 1 heure.

- 5 Détailler ensuite à l'aide d'emporte-pièces ou au couteau les calissons avant de les replacer sur une plaque à pâtisserie. Enfourner à 130°C pendant 5 minutes environ, pour durcir le glaçage sans coloration.
- 6 Laisser refroidir avant de les servir. Les réserver à l'abri de l'air et de l'humidité, s'il ne sont pas tous servis.