



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	15 Gramme
207602	Blanc d'œuf ODF 1 kg Cocotine	15 Gramme
207649	Jaune d'œuf liquide ODF 1 kg Cocotine	15 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	5 Gramme
284137	Lait 1/2 écrémé UHT 1 L Le Lait d'Ici	0.01 Litre
	Sucre semoule	10 Gramme
	Farine	5 Gramme
	Palet breton	5 Gramme
	Gélatine plaque	1 Plaque
	Zeste d'orange	1 Pièce
	Pluche de shyso	1 Pièce
	Fécule de pomme de terre	PM

Etapas de préparation

Préparation de la guimauve : réaliser un sirop puis le monter en cuisson à 123°C. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau fraîche. Monter les blancs à partir du moment où le sirop atteint 115/118°C, sans trop les serrer. Verser en petit filet le sucre cuit sur les blancs montés puis continuer de battre à vive allure jusqu'à complet refroidissement. Mouler la guimauve en cadre en prenant soin de saupoudrer de fécule de pomme de terre. Laisser prendre en chambre froide puis détailler à la forme désirée.

Préparation du crémeux à l'orange : mixer les suprêmes d'orange dans le lait puis porter à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la farine. Verser le liquide chaud sur les jaunes blanchis puis fouetter jusqu'à épaississement de la crème. Monter au beurre pommade, puis mouler à la forme choisie. Dresser, en finition : brisure de palet breton, zeste d'orange et pluche de shyso.

Orange candy