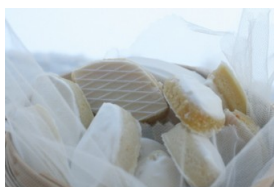




CALISSONS



Pour 60/65 calissons au total

Version 1 : 100g de poudre d'amandes, 75g de sucre glace, 80g de confit de melon, 20g de confit d'abricot, 1cc d'eau de fleur d'oranger 1 goutte d'extrait d'amandes amères.

Version 2 : plus acidulée : 100g de poudre d'amandes, 100g de sucre glace, 80g de confit de cédrat et 20g de confit de clémentines plus quelques écorces d'oranges confites, idem pour la fleur d'oranger et l'amande amère

Le glaçage royal : 35g de blanc d'œuf soit le blanc d'un gros œuf, 150g de sucre glace.

Mixez dans un robot à grand couteau la poudre d'amande, le sucre glace et les confits de fruits. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et la goutte d'extrait d'amandes amères. Laissez tourner jusqu'à la formation d'une boule moelleuse et non collante. Si l'appareil est collant vous pouvez le dessécher dans une casserole à feu doux. Étaler la boule entre deux feuilles guitare sur une épaisseur d'1/2 cm. Ôtez la feuille du dessus et posez la feuille azyme sur le carré en appuyant légèrement pour la faire adhérer. Préparez un bol d'eau bien chaude à côté de vous. Posez l'emporte pièce sur le carré et à l'aide d'un cutter coupez la feuille azyme tout autour puis appuyez l'emporte pièce pour découper le calisson proprement dit. Trempez l'emporte pièce dans l'eau chaude entre chaque découpe. Posez les calissons sur un plateau et laissez sécher une nuit. Le lendemain préparez le glaçage. Ajoutez petit à petit à la maryse le sucre glace dans le blanc monté ferme. Vous devez obtenir un mélange souple. Trempez chaque calisson dans le glaçage, lissez le surplus sur le côté avec le doigt. Laissez sécher quelques heures ou desséchez au four à 60° pendant 15 min.

