



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Bonbon de chocolat « Orangette »</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Oranges Sucre cristal	0.500 0.300	<u>Oranges confites</u> Parer les extrémités de l'orange. Poser le fruit sur une de ses bases. Glisser la lame d'un couteau bien aiguisé entre la pulpe et l'écorce puis détailler l'écorce en bâtonnets. Placer les lanières d'écorces dans une casserole et couvrir d'eau froide, porter au feu et arrêter dès l'ébullition. Refroidir et égoutter. Peser les écorces blanchies. Recouvrir d'eau à hauteur et incorporer le même poids de sucre que d'écorces. Porter à feu très doux. Surveillez jusqu'à presque complète absorption du sirop par les écorces Ne pas attendre la formation d'un caramel. Lorsque les écorces sont confites, les réserver au froid dans le sirop	
Couverture noire	0.400	<u>Finition</u> Egoutter les orangettes Enrober à la fourchette, les lamelles d'orange confites dans la couverture noire tempérée Déposer sur feuille	

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon