Orangettes au Chocolat

POUR 10 PERSONNES

PREPARATION 30 MIN

Ingrédients

150 g de lamelles d'écorces d'oranges confites *
200 g de chocolat noir
3 g de beurre de cacao Mycryo ® ou 3 g de beurre

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45°C, le refroidir jusqu'à 34°C dans un autre bain-marie d'eau froide. Incorporez et mélangez le beurre de cacao Mycryo ® ou le beurre à 32°C. Le chocolat est prêt à l'emploi.
2. Trempez les lamelles d'écorces confites de manière à les recouvrir de chocolat, puis à l'aide d'une cuillère, retirez-les et disposez-les sur un plateau recouvert de papier sulfurisé.
3. Quand tout le chocolat et les écorces sont utilisés, mettez au réfrigérateur pendant 15 min, afin de faire durcir le chocolat.
4. Conservez-les au frais.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt