



Confiseries, friandises, chocolats

Orangettes



16h50	1h30	2h20	13h	284
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les orangettes

6 Orange(s)
300 g Chocolat noir
500 g Sucre cristal
1 litre(s) Eau

Étape 1

Préparation des écorces d'orange

- 1** Laver les oranges en les brossant sous un filet d'eau fraîche puis les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 2** Prendre une orange puis couper sa base et son sommet à l'aide d'un couteau d'office.
- 3** Inciser l'écorce sur toute sa hauteur à l'aide d'un couteau d'office.
- 4** Glisser un doigt entre l'écorce et les quartiers puis progresser ainsi tout autour du fruit pour prélever l'écorce en un seul morceau.
- 5** Détailler l'écorce en bandes de 7 mm d'épaisseur dans le sens de la hauteur à l'aide d'un couteau d'office.
- 6** Procéder de même avec le reste des oranges.
- 7** Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une grande casserole puis y plonger les lanières d'écorce.
- 8** Les faire blanchir à frémissements pendant 2 minutes puis les égoutter à l'aide d'une passoire.
- 9** Recommencer cette opération deux fois en changeant l'eau à chaque fois.
- 10** Ce blanchiment permet d'extraire l'huile essentielle amère contenue dans les écorces.

Étape 2

Cuisson des écorces d'orange

- 1 Équiper le robot cuiseur du mélangeur et de la protection anti-condensation.
- 2 Verser l'eau et le sucre cristal dans le bol du robot puis régler la température à 118°C et régler la vitesse de façon à obtenir un mélange lent intermittent toutes les 30 secondes.
- 3 Plonger les écorces dans le bol de sirop dès que la température est atteinte et régler le minuteur sur deux heures de cuisson. Installer le couvercle anti-projections.
- 4 Égoutter ensuite les zestes confits à l'aide d'une écumoire puis les étendre sur une grille à pâtisserie.
- 5 Ils ne doivent pas se chevaucher.
- 6 Laisser les écorces confites sécher à température ambiante pendant toute une nuit.

Étape 3

Tempérage du chocolat

- 1 Râper le chocolat à l'aide d'une râpe.
- 2 Équiper le robot cuiseur du batteur souple.
- 3 Régler la température sur 55°C et la vitesse de façon à obtenir un mélange lent continu.
- 4 Baisser la température à 27°C quand le chocolat est entièrement fondu puis, dès que cette température est atteinte, poursuivre le mélange pendant 2 minutes.
- 5 Remonter la température à 32°C et maintenir cette température pendant tout le travail du chocolat.

Étape 4

Réalisation des orangettes

- 1 Tremper une à une les écorces d'orange confites dans le chocolat à l'aide de deux fourchettes.
- 2 Les déposer au fur et à mesure sur du papier sulfurisé.
- 3 Laisser les orangettes refroidir.
- 4 Si les orangettes présentent de petites bavures de chocolat, ne pas hésiter à les supprimer à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer les orangettes sur un plat de présentation et déguster.