

# Monsieur Calisson



**RECETTE POUR 1 CADRE 37 X 27 CM  
(CALISSONS DE 8,5 CM DE CÔTÉ)**

## PÂTE D'AMANDE AGRUMES

- 657 g ..... Amandes blanchies DISGROUP
- 14,6 g ..... Arôme fleur d'oranger DISGROUP
- 145 g ..... Purée d'agrumes
- 1,5 u ..... Zeste d'agrumes
- 25 g ..... Sorbitol
- 365 g ..... Sucre
- 130 g ..... Sucre inversé lebboline
- 153 g ..... Beurre de cacao naturel IRCA

Blanchir les amandes départ à froid. Arrêter à ébullition et laisser égoutter. Cuire le sirop (purée, zeste, gousses et les sucres) à 113°C. Au cutter, mixer les amandes encore chaudes en versant le sirop petit à petit. Une fois la pâte homogène ajouter le beurre de cacao fondu. Débarrasser la pâte d'amande sur une feuille guitare et la travailler afin de la faire refroidir. Une fois tiède, l'étaler dans un cadre 37 x 27 x 1 cm en mettant une feuille azyne au fond. Laisser cristalliser à 18°C.

## GLACE ROYALE

- 240 g ..... Sucre glace
- 41 g ..... Blanc d'oeuf liquide DISGROUP
- 2,5 g ..... Solution acide (50% d'eau + 50% d'acide tartrique)

Attention, en fonction du sucre glace et/ou des blancs, les proportions peuvent légèrement changer. Il faut avoir une texture de macaronade. Mélanger le sucre glace, avec les blancs petit à petit et la solution acide.

## MONTAGE :

Étaler la glace royale sur la pâte d'amande refroidie en fine couche à la spatule. Avant qu'elle ne sèche, découper au couteau des carrés de 8,5 cm. Laisser sécher 5 min à 120°C.



@Hugo Alessio