



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Caramels orange sanguine

Blood orange caramels



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Caramels orange sanguine

Français

Recette pour 1kg

500 g sucre semoule
50 g glucose
300 g crème 35 % MG
70 g beurre
500 g **purée d'orange sanguine SICOLY®**
40 g beurre
100 g couverture chocolat lait 45 %

Procédé :

Faire bouillir le sucre, le glucose, la crème, le beurre.
Ajouter la **purée d'orange sanguine SICOLY®**.
Chauffer à 123 °C.
Arrêter la cuisson en ajoutant le beurre et le chocolat lait.

Décors et finitions

Couler en cadre ou en moules silicone.
Laisser refroidir.
Découper en carrés pour le cadre ou démouler.
Plier dans du papier transparent.

Blood orange caramels

Anglais

Recipe for 1kg

500 g caster sugar
50 g glucose
300 g 35% fat cream
70 g butter
500 g **SICOLY® blood orange puree**
40 g butter
100 g couverture milk chocolate 45%

Method:

Bring the sugar, glucose, cream and butter to the boil.
Add the **SICOLY® blood orange puree**.
Heat to 123°C.
Deglaze with the butter and milk chocolate.

Decoration and finishing

Pour into a frame or silicone molds.
Leave to cool.
Cut into squares if using the frame, or remove from molds.
Wrap in transparent paper.