

# Orangettes et Citronnettes



## Matériel :

- 1 casserole
- 1 feuille de papier sulfurisé

Pour environ 40 pièces de chaque  
Préparation : 30 minutes

## Orangettes

- 200g de chocolat noir
- 150g d'écorces d'orange confites

## Citronnettes

- 200g de chocolat au lait
- 150g d'écorces de citron confites

## Orangettes

1 - Hachez finement le chocolat noir en petits morceaux. Mettez-en les deux tiers à fondre au bain-marie et mélangez de temps en temps avec une spatule. Lorsque la température atteint 45°C, retirez-le du bain-marie et ajoutez le reste de chocolat haché par petites quantités, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez refroidir, en remuant de temps en temps. Lorsque la température atteint 27°C, réchauffez le chocolat au bain-marie en remuant doucement jusqu'à 31°C. S'il est lisse et brillant, il est prêt à être utilisé.

2 - Plongez les lamelles d'écorces d'orange dans le chocolat puis égouttez-les à l'aide d'une fourchette. Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez durcir le chocolat 5 minutes au réfrigérateur.

## Citronnettes

1 - Hachez finement le chocolat au lait en petits morceaux. Mettez-en les deux tiers à fondre au bain-marie et mélangez de temps en temps avec une spatule. Lorsque la température atteint 45°C, retirez-le du bain-marie et ajoutez le reste de chocolat haché par petites quantités, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez refroidir, en remuant de temps en temps. Lorsque la température atteint 27°C, réchauffez le chocolat au bain-marie en remuant doucement jusqu'à 30°C. S'il est lisse et brillant, il est prêt à être utilisé.

2 - Plongez les lamelles d'écorces de citron dans le chocolat puis égouttez-les à l'aide d'une fourchette. Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez durcir le chocolat 5 minutes au réfrigérateur.

## L'astuce du Maître chocolatier :

*Vos orangettes et citronnettes peuvent être agrémentées de pralin amandes et noisettes ou de grué de cacao MONBANA...*

*Faites également des confiseries sucrées/salées avec des poivrons enrobés de chocolat cannelle gingembre MONBANA.*