

Orangettes

Temps de préparation : 30 minutes

Pour une quarantaine d'orangettes

- 200g de chocolat noir 65%
- 150g d'écorces d'oranges confites



Hachez finement le chocolat en petits morceaux. Mettez-en les deux tiers à fondre dans un 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 32°C. S'il est lisse et brillant, il est prêt à être utilisé.

Plongez les lamelles d'écorces d'oranges dans le chocolat puis égouttez-les à l'aide d'une fourchette. Posez-les sur du papier sulfurisé et laissez durcir le chocolat 5 min au réfrigérateur.

Astuce du Chef : Agrémentez vos orangettes/citronnettes de praliné grain ou de grué de cacao Monbana.

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

Citronnettes

Temps de préparation : 30 minutes

Pour une quarantaine de citronnettes

- 200g de chocolat lait
- 150g d'écorces de citrons confits

Hachez finement le chocolat. Mettez-en les deux tiers à fondre dans un 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. Plongez les lamelles d'écorces de citrons dans le chocolat puis égouttez-les à l'aide d'une fourchette. Posez-les sur du papier sulfurisé et laissez durcir le chocolat 5 min au réfrigérateur.