

Recette

Caramels au Kumquat

Michael Laiskonis

Chef Pâtissier US, Les vergers Boiron





Recette | Caramels au Kumquat

Par Michael Laiskonis

Pour 50 caramels

Purée de kumquat sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



CARAMEL AU KUMQUAT

Purée de kumquat	100 g
Sirup de glucose	125 g
Sucre inverti	15 g
Crème épaisse (36% MG)	200 g
Sucre	125 g
Beurre de cacao	5 g
Acide citrique	2 g

Dans une casserole, mélanger le glucose, le sucre inverti, la crème, la purée de kumquat, le sucre et porter à ébullition à feu moyen. Poursuivre la cuisson, en remuant continuellement, jusqu'à une température finale de 120°C. Retirer du feu et incorporer le beurre de cacao et l'acide citrique. Verser dans un cadre de 12 cm recouvert d'un tapis en silicone. Laisser refroidir et durcir pendant plusieurs heures avant de découper et d'emballer joliment.

Cultivons
l'excellence
fruit



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City - NY 11101

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England