

Amandes d'Aboukir

Dattes fourrées

Noix au caramel



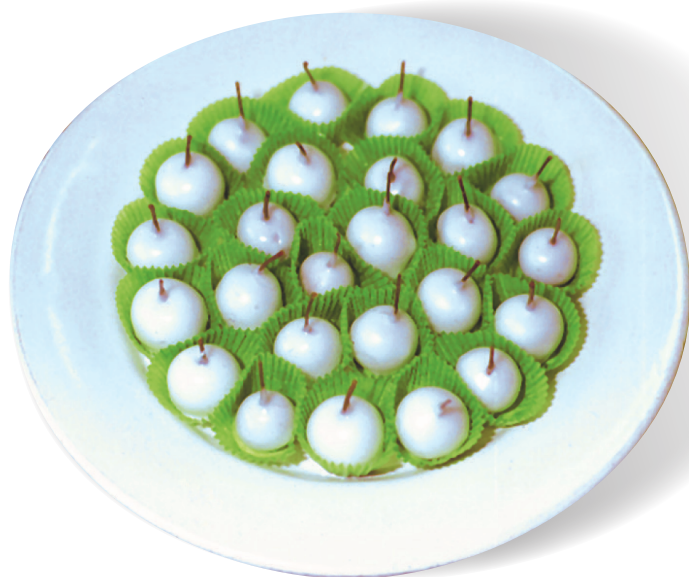
LE MATÉRIEL

- grand et petit couteau
- plaque
- poêlon à sucre
- caissettes de papier
- fourchette à tremper ou broches

Pour 10 pièces de chaque

Ingrédients	U	Quantité	Sirop
Amandes entières blanchies	P	10 pièces	
Dattes	P	10	
Cerneaux de noix	P	20	Q.S.
Pâte d'amandes	kg	0,300	
Sucre glace		Q.S.	
Eau	l		0,200
Sucre	kg		0,500
Glucose	kg		0,100
Citron			5 gouttes

Griottes au fondant



- Égoutter et sécher légèrement les griottes.
- Ramollir puis réchauffer le fondant sur un feu doux. Ajouter un peu de kirsch. La température du fondant doit être de 65 °C environ.
- Enfoncer chaque griotte dans le fondant. Égoutter l'excédent de fondant et les poser bien droites sur une feuille de papier sulfurisé.
- À froid décoller les griottes et les poser dans des petites caissettes de papier plissé.

PROGRESSION Amandes d'Aboukir - Dattes fourrées - Noix au caramel

1 Préparer la pâte d'amandes

- Travailler la pâte d'amandes sur le marbre pour l'assouplir. Ajouter du sucre glace ou du fondant si nécessaire.
- Diviser la pâte en 3 parties égales. On peut ajouter un peu de colorant vert ou rose.
- Prendre 1 des 3 parties de la pâte d'amandes, et l'allonger en un rouleau régulier d'environ 20 cm de long.
- Couper en 10 parties identiques. Procéder de même pour les 2 autres morceaux de pâte d'amandes.

2 Façonner les amandes d'Aboukir

- Rouler 10 morceaux de pâte d'amandes en boule. Les allonger en forme d'olive.
- Les fendre dans le sens de la longueur, jusqu'à moitié. Glisser une amande à l'intérieur de cette fente.
- Marquer quelques traits avec la pointe du petit couteau. Poser sur grille.

3 Façonner les dattes

- Dénoyer les dattes en faisant une ouverture franche.

- Rouler 10 morceaux de pâte d'amandes en forme de boule. Les allonger de la longueur des dattes.
- Les introduire dans les dattes dénoyautées, en laissant apparaître la surface lisse de la pâte d'amandes.
- Rayer le dessus avec la lame du petit couteau. Poser sur grille.

4 Façonner les noix

- Rouler les morceaux de pâte d'amandes en boule. Aplatir légèrement les boules. Mettre un peu de sirop et les serrer entre 2 cerneaux de noix. Égaliser la pâte d'amandes. Poser sur grille.

5 Cuire le sirop de sucre (cf. Technique de base)

- Cuire le sucre au grand cassé (152 °C) ; il ne doit plus coller aux dents.

6 Glacer les fruits déguisés (travailler rapidement, sans bousculade)

- Maintenir le poêlon sur feu très doux, ou sur un chiffon épais. Éviter la coloration du sucre.
- Installer d'un côté les fruits à tremper, de l'autre la plaque légèrement huilée.

- Introduire la fourchette à tremper dans le sucre cuit et poser l'un des fruits à tremper sur la surface.
- Le retourner doucement, le lever et l'égoutter sans frotter sur les bords du poêlon.
- Poser sur la plaque huilée en évitant de faire un pied trop épais.
- Tremper ainsi tous les fruits déguisés. Ne pas introduire de sucre glace dans le poêlon.

→ *Remarque : on peut se servir de broches pour tremper. On pique les fruits à chaque extrémité d'une tige de fer pointue des 2 côtés, puis on trempe dans le sucre un côté après l'autre. L'égouttage se fait sur un moule ou un tamis.*

- 7 Mise en caissettes** à l'aide de gros ciseaux, enlever l'excédent de sucre en évitant de ternir le glaçage avec les doigts. Glisser les fruits dans des caissettes papier.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab20

