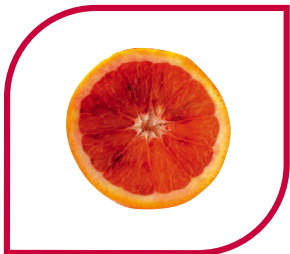


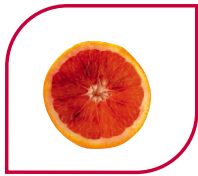


Idée recette de Jean-Jacques Borne



Bonbon du soleil

Sun candies



Idée recette Jean-Jacques Borne   
Institut de l'excellence culinaire,  
Boutique KAORI, MOF glacier.  
Saint-Étienne - France

## Bonbon du soleil

Français

### Pour 80 bonbons

#### ■ Crémeux kalamansi

225 g sucre  
110 g glucose  
300 g crème à 35%MG  
155 g **jus de kalamansi SICOLY®**  
75 g beurre

#### Procédé :

Faire cuire le sucre et le glucose jusqu'à caramélisation. Ajouter la crème et le **jus de kalamansi SICOLY®** bouillant et faire cuire le tout à 107°C. Ajouter le beurre et faire refroidir avant de garnir.

#### ■ Ganache orange sanguine

250 g **jus d'orange sanguine SICOLY®**  
20 g sucre inverti  
50 g glucose  
300 g chocolat de couverture noire 70 %  
200 g chocolat de couverture lactée 48%  
95 g beurre

#### Procédé :

Faire bouillir le **jus d'orange sanguine SICOLY®** avec le sucre inverti et le glucose. Ajouter les chocolats couvertures et lisser la ganache délicatement. Ajouter le beurre pommade et garnir. Laisser cristalliser 3/4 heures.

#### ■ Montage

Chemiser les moules de beurre de cacao orange scintillant et chocolat de couverture de blanc.  
Ajouter le crémeux kalamansi et la ganache orange sanguine.  
Obturer de chocolat de couverture blanc.

## Sun candies

Anglais

### Makes 80 candies

#### ■ Calamansi lemon cream

225 g sugar  
110 g glucose  
300 g whipping cream  
155 g **SICOLY® Calamansi lemon juice**  
75 g butter

#### Method:

Cook the sugar and glucose until they caramelize. Add the cream and the boiling **SICOLY® Calamansi lemon juice** and continue to cook until the temperature reaches 107°C. Add the butter and allow to cool before using for filling.

#### ■ Blood orange ganache

250 g SICOLY® blood orange juice  
20 g invert sugar  
50 g glucose  
300 g 70% dark couverture chocolate  
200 g 48% milk couverture chocolate  
95 g butter

#### Method:

Bring the **SICOLY® blood orange juice** to the boil with the invert sugar and glucose. Add the dark and milk couverture chocolates and gently stir the ganache until smooth. Add the softened butter and use for filling. Leave to crystallise for 3/4 hour.

#### ■ Assembly

Coat the moulds with sparkling orange cocoa butter and white couverture chocolate. Add the Calamansi lemon cream and the blood orange ganache. Seal with white couverture chocolate.