



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Loukoums bergamote-
fleur d'oranger

Bergamot and orange
blossom turkish delight

SICOLY
le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Loukoums bergamote-fleur d'oranger

Français

Recette pour un cadre de 10x20 cm

30 g gélatine
150 g eau
450 g sucre semoule
100 g eau
120 g **jus de bergamote SICOLY®**
50 g fleur d'oranger

Moitié sucre glace - maïzena

Procédé :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau TRÈS froide.

Mettre l'eau et le sucre semoule dans une casserole. Faire chauffer à feu doux jusque 115°C puis retirer du feu.

Ajouter la gélatine, le **jus de bergamote SICOLY®** et la fleur d'oranger. Remettre sur le feu (toujours doux). Faites cuire jusque 107°C.

Une fois la température atteinte, refroidir rapidement en mettant le fond de la casserole dans l'eau froide. Laisser ainsi quelques minutes en mélangeant.

Vider ensuite dans un moule carré garni de papier sulfurisé. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures.

Mélanger le sucre glace et la maïzena.
Démouler la préparation et couper des petits carrés de 2 cm de côté et rouler les dans le mélange sucre-maïzena.
Vous pouvez servir et conserver les loukoums dans une boîte en fer pendant 1 mois.

Bergamot and orange blossom turkish delight

Anglais

Recipe for a 10x20 cm case

30 g gelatine
150 g water
450 g caster sugar
100 g water
120 g **SICOLY® bergamot juice**
50 g orange blossom water

Half icing sugar - cornflour

Method:

Soak the gelatine in VERY cold water.

Put the water and the caster sugar in a saucepan. Heat gradually to 115°C.

Add the gelatine, **SICOLY® bergamot juice** and orange blossom water. Heat again (still gradually) to 107°C.

Once at this temperature, cool the saucepan quickly by placing the bottom in cold water. Leave for a few minutes and continue to stir.

Pour the mixture into a square baking tin lined with greaseproof paper. Cool in the fridge for 24 hours.

Mix the icing sugar and cornflour.
Remove the preparation from the baking tin and cut into small 2cm cubes and roll them in the sugar-cornflour mixture.
Serve immediately or store the Turkish delights in a cake tin for up to one month.