

Recettes MALTOSEC

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gavotte à l'orange

- 125 g Blancs d'œufs**
- 100 g Sucre glace**
- 540 g Pulpe d'orange sanguine**
- 50 g Beurre sec 84%**
- 50 g Farine T55**
- 50 g Maltosec SOSA**
- 4 g Sel fin**

Mélanger la farine, le sucre glace, la pulpe d'orange sanguine, le beurre et le sel. Ajouter le Maltosec et porter le tout à ébullition pendant 1 min. Etaler sur une plaque silicone, puis cuire 7/8 minutes à 170°C. Décoller avec une spatule puis laisser à plat ou façonner.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».