Sirop d'écorces d'orange

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 31 min

Ingrédients:

- 600 g d'eau
- 600 g de sucre
- 60 g de poudre d'écorces d'orange sèches

Mixer les écorces d'orange au moins **2 min/vit 10**.
Ensuite ajouter l'eau et le sucre, faire infuser **15 min/120°C/vit 2** avec le verre doseur.
Cuire à nouveau **8 min/110°C/vit 3** sans le verre doseur.
Filtrer les écorces d'oranges à l'aide de l'entonnoir + tamis.
Reverser le sirop dans le bol rincé.
Faire cuire le sirop encore **8 min/120°C/vit 2** (sans verre doseur).
Refroidir au moins **5 min/ vit 3**.
Verser dans une bouteille en verre.

Conseil: "RIEN NE SE JETTE TOUT SE TRANSFORME" c'est ma devise et encore plus avec Cook'in®
Conservez les écorces filtrées qui sont à présent réhydratées dans un peu de sirop dans un bocal en verre type pot de confiture. Vous les utiliserez en pâtisserie ou dans des crèmes glacées chocolat ou dans des chocolats maison, dans des gâteaux type cake, viennoiserie, brioche des rois…etc.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Ecorces d'orange déshydratées	2 min		10	
	Eau, sucre en poudre.	15 min	120°C	2	
		8 min	110°C	3	
	Filtrer				
		8 min	120°C	2	
		5 min		3	

Ma touche perso :

Recettes Astuces