FICHE TECHNIQUE • CONFISERIE

Calissons d'Aix

Amandes, fruits confits, sucre cuit et glace royale

Georges Baptiste

Famille : confiserie • **Support :** pain azyme • **Finition :** glace royale. La masse repose sur 500 g d'amandes pour 500 g de fruits confits, liés par un sirop de sucre cuit puis affinés au Robot-Coupe.

Formulation

Masse à calisson	Quantité
Amandes émondées	500 g
Melon confit	450 g
Ecorces d'orange confites	50 g
Sucre semoule	400 g
Eau	150 g
Pain azyme	QS

Glace royale	Quantité
Blanc d'œuf pasteurisé	50 g
Sucre glace	250 g

Ratio : 1 part de blanc pour 5 parts de sucre glace. Blanc pasteurisé privilégié en laboratoire pédagogique pour maîtriser le risque microbiologique.

Procédé de fabrication

1	**Pré-broyer les amandes** Broyer les amandes émondées au Robot-Coupe, par impulsions pour limiter l'échauffement et la sortie d'huile.	2	**Ajouter les fruits confits** Ajouter le melon et les écorces d'orange ; premier broyage pour répartir les fruits. Pas encore d'affinage final.
3	**Cuire le sirop** Cuire le sucre et l'eau. Repère : 120 à 130 °C, contrôlés au thermomètre.	4	**Incorporer le sucre cuit** Verser progressivement le sirop sur la masse amandes-fruits et mélanger pour le répartir partout.
5	**Affiner au Robot-Coupe** Repasser aussitôt l'ensemble jusqu'à une pâte très fine, lisse, sans morceaux ; racler la cuve, travailler par séquences.	6	**Laisser maturer** Débarrasser, protéger de toute contamination. Repère : jusqu'à 72 h selon le procédé et la conservation.
7	**Abaisser et détailler** Abaisser régulièrement sur pain azyme, environ 8 mm ; détailler à l'emporte-pièce à calisson.	8	**Glacer** Mélanger blanc pasteurisé et sucre glace ; couche très fine et régulière sur la face supérieure uniquement.
9	**Raffermir la glace** Laisser la glace royale se raffermir environ 1 h à l'air.	10	**Fixer et refroidir** Four 5 min à 130 °C, sans coloration ; refroidir complètement avant manipulation et conditionnement.

Maîtrise du risque alimentaire et critères de réussite

- Le séchage à l'air prolongé n'est pas une sécurisation microbiologique.
- Blanc d'œuf pasteurisé de préférence ; hygiène stricte du matériel, des mains et des surfaces.
- Le passage bref au four fixe la glace mais ne vaut pas pasteurisation validée.
- Éviter toute coloration ; refroidir totalement avant emballage (condensation).
- Vente ou conservation prolongée : appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Point de contrôle	Résultat attendu
Masse	Fine, homogène, sans grains ni morceaux
Abaisse	Epaisseur régulière, environ 8 mm
Découpe	Forme nette, pain azyme proprement découpé
Glace royale	Couche très fine, régulière et blanche
Après fixation	Surface sèche au toucher, sans coloration
Dégustation	Dessus cassant, intérieur tendre et fondant ; équilibre amande, melon, agrumes

Compétences : pré-broyage, cuisson du sucre, incorporation du sucre cuit, affinage, contrôle de l'échauffement et des températures, abaisse, détaillage, glaçage, séchage et fixation, hygiène, analyse sensorielle. **Allergènes :** fruits à coque (amandes), œuf.