



---

# *Confits d'agrumes*

## *Citrus confits*

*Philippe Urweiller*  
*Chef Pâtissier Chocolatier*  
*Pastry chef and chocolate maker*



---

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Confits d'agrumes

## Citrus confits

### MASSE GÉLATINE

Gélatin F (gélatine de poisson) INGREDIUM	18 g
Eau minérale	108 g

Porter l'eau jusqu'à frémissement avant de la verser sur la gélatin F INGREDIUM dans un cul de poule. Fouetter à l'aide d'un fouet puis couler dans un candissoire et stocker en chambre froide à 4°C durant 8h avec un film alimentaire au contact.

Broyé Citron de Menton IGP PONTIER ou broyé Clémentine de Corse IGP PONTIER ou broyé Yuzu 100% PONTIER	1000g
--	-------

Faire chauffer au micro-ondes le broyé PONTIER à 50°C, ainsi que la masse gélatine à 50°C séparément. Mélanger la masse gélatine fondue avec le broyé. Laisser légèrement figer au réfrigérateur et utiliser en poche à douille. Étaler le confit ainsi obtenu dans un cadre ou en cercle à la hauteur souhaitée en fonction de l'utilisation.

### CONSEILS DU CHEF

Découper ensuite après complet refroidissement en carré par exemple pour créer un insert pour des macarons.

### GELATIN MASS

INGREDIUM Gelatin F (fish gelatine)	18g
Mineral water	108g

Bring the water to a simmer before pouring over the INGREDIUM Gelatin F in a mixing bowl. Whisk, then pour into a candissoire and store in a cold room at 4°C for 8 hours covered with cling film.

PONTIER PGI Menton Lemon Crush or PONTIER PGI Corsican Clementine Crush or PONTIER 100% Yuzu Crush	1000g
--	-------

Heat the PONTIER crush and gelatin mass to 50°C separately in the microwave. Mix the melted gelatine mass with the crush. Leave to set slightly in the fridge and use in a piping bag. Spread the resulting confit to the desired thickness depending on use.

### CHEF'S TIP

After cooling, cut into squares, for example, to make a macaron filling.