



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

MOJITO



LE CHEF

Création originale de Nicolas PIEROT, Chef Pâtissier Consultant international



### 1. GANACHE MOJITO ILES DU VENT

65 g de crème fraîche  
 8 g de sucre inverti  
 11 g de menthe fraîche  
 3 g de zestes de citron vert  
 29 g de beurre sec 82%  
 17 g de sorbitol  
 12 g de dextrose  
 43 g de jus de citron vert  
 16 g de beurre de cacao  
 231 g de chocolat blanc 34%  
 20 g de rhum Iles du Vent® 54% vol.  
 Poids total : 455 g

Dans une casserole, placer la crème, le sucre inverti et porter à 80°C. Hors du feu, ajouter la menthe fraîche préalablement émincée et les zestes de citron vert frais. Laisser infuser pendant 10 minutes. Filmer le dessus de la casserole pour conserver les arômes. Dans une seconde casserole, placer le beurre, le sorbitol et le dextrose. Filtrer l'infusion et la verser dans le second mélange. Puis, rectifier le poids en ajoutant un peu de crème. Faire chauffer, ajouter le jus de citron vert frais. Lorsque votre appareil atteint 80°C, le verser sur le beurre de cacao et chocolat blanc préalablement mélangés. Mixer le mélange. Lorsque la température n'excède pas 35°C, ajouter le rhum Iles du Vent®, mixer de nouveau. Verser dans une poche à pâtisserie. Laisser refroidir à 28/29°C.

### 2. PULVÉRISATION VERT OR

100 g de beurre de cacao  
 7 g de colorant jaune  
 3 g de colorant vert  
 1 g de colorant or  
 Poids total : 111 g

Faire fondre le beurre de cacao à 50-55°C. Ajouter les colorants et mixer l'ensemble. Tempérer à 28-29°C avant pulvérisation.

### 3. MONTAGE ET FINITION

Garnir les coques préalablement décorées en laissant un bord de 2 mm. Laisser cristalliser au minimum 24 heures à 17°C. Réaliser l'opturation : déposer une fine couche de chocolat cristallisé sur la ganache pour fermer le chocolat. Placer une feuille de papier ou de carton sur le moule puis retourner celui-ci pour démouler les chocolats. Tapoter sur le moule, puis retirer le moule.

COINTREAU



MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®