



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## JE T'AIME, UN PEU, BEAUCOUP, ...

LE CHEF

Création originale de  
Andy Verstraeten,  
Pâtisserie Grains de vanille,  
Rixensart, Belgique



Recette pour 18 pièces

### 1. CONFIT BERGAMOTE

30 g de purée de citron  
20 g de purée de bergamote  
3 g de zestes de bergamote  
1/4 gousse de vanille  
1,2 g de pectine NH  
13 g de sucre cristallisé  
6 g de **Gin The Botanist**® 60% vol.  
6 g de gélatine argent (feuilles)

Mouler de chocolat blanc des moules demi-sphères, réserver au froid. Faire bouillir la purée de citron, la purée et les zestes de bergamote. Ajouter la pectine, le sucre et la vanille. Donner une ébullition, ajouter le **Gin The Botanist**® et la gélatine. Pocher dans les moules demi-sphères et laisser figer au réfrigérateur. Fermer la sphère avec le chocolat blanc.

### 2. GANACHE PÉCAN

250 g de praliné pécan 60%  
20 g de chocolat au lait 823  
40 g de chocolat noir 811  
20 g de beurre de cacao

Mouler le moule à pralines d'une fine couche de chocolat noir. Mélanger le praliné pécan avec les chocolats fondus et le beurre de cacao également fondu. Tempérer l'ensemble. Remplir le moule à pralines de ganache pécan. Laisser cristalliser. Fermer avec le chocolat noir.

### 3. MONTAGE ET FINITION

#### PRALINE

Tremper la sphère de confit de bergamote dans une fine couche de chocolat blanc. Parsemer de billes Rice Crispy. Disposer la sphère sur une plaque au surgélateur. Pistoler la sphère de beurre de cacao jaune entre 28 et 30°C.

#### PÉTALES

Préparer des bandes plastiques de 5 à 6 cm de large. Avec un couteau d'office, déposer la lame à la surface du chocolat blanc tempéré. Pour créer les pétales, placer ensuite le couteau sur le plastique. Reproduire l'opération autant de fois que nécessaire.

#### FINITION ET MONTAGE

Disposer les pétales en commençant par l'extérieur du support, les assembler avec du chocolat blanc tempéré. Démouler les pralines, les placer sur une plaque et pulvériser de colorant jaune entre 28 et 30°C.

Laisser cristalliser pendant 10 minutes à température ambiante avant de les disposer au centre des pétales.