



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



ALEXANDRA

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Jacques BELLANGER,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Chocolaterie Beline, Le Mans, France



Bonbons de chocolat

Recette pour environ 80 pièces

Bouillir ensemble 300 g de crème fleurette et 45 g de glucose.
Verser sur 600 g de couverture fondante.
Mélanger puis ajouter 150 g de beurre doux, 90 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol. et 60 g de sorbitol atomisé.
Garnir des moules préalablement chemisés finement en couverture noire. Laisser croûter puis enrober d'une fine couche de couverture noire. Décorer avec des petits copeaux de chocolat poudrés de cacao poudre.

Chocolates

Recipe for approx. 80 pieces

Boil together 300 g 35% cream and 45 g glucose.
Pour on 600 g dark couverture.
Mix and add 150 g unsalted butter, 90 g **St-Rémy®** brandy 60% and 60 g powdered sorbitol.
Pipe in moulds previously lined thinly with dark couverture. Let set and coat with a thin layer of dark couverture. Decorate with some small chocolate shavings sprinkled of cocoa powder.