



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## PRALINE DÉSIR / DESIRE



LE/THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Marc DUCOBU  
Relais Desserts,  
Pâtisserie DUCOBU,  
Waterloo, Belgique/Belgium



DÉSIR

*Ganache au  
Cointreau, pâte de  
fruits à la framboise*

Recette pour 150 à 200 pièces

Recipe for 150 to 200 pieces

### 1. GANACHE AU COINTREAU®

285 g de crème 35%  
85 g de sucre inversi  
560 g de chocolat au lait  
45 g de Cointreau® 60% vol.  
98 g de beurre

Chauffer la crème à 84°C avec le sucre inversi.  
Verser sur le chocolat au lait. Mixer.  
Ajouter le Cointreau®, mixer.  
A 31°C, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

### 1. COINTREAU® GANACHE

285 g cream (35% fat)  
85 g inverted sugar  
560 g milk chocolate  
45 g Cointreau® 60% vol.  
98 g butter

Heat cream to 84°C with inverted sugar.  
Pour on milk chocolate. Mix.  
Add Cointreau®, mix.  
To 31°C, add butter and mix again.

### 2. PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

300 g de purée de framboise  
90 g de sucre  
90 g de maltitol (édulcorant)  
3 g de pectine  
3 g de jus de citron

Cuire la pâte de fruit à 69 Brix au réfractomètre.

### 2. RASPBERRY FRUIT PASTE

300 g raspberry puree  
90 g sugar  
90 g maltitol (sweetener)  
3 g pectin  
3 g lemon juice

Cook the fruit paste to 69 Brix measured by refractometer.

### 3. FINITION

Praline moulée en chocolat noir et fermée en chocolat lait.

### 3. FINISHING

Cover with the dark chocolate and seal with the milk chocolate.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®