



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PRALINE : ARGOUSIER



LE CHEF

Création originale de
Dimitri SALMON,
Meilleur Chocolatier de Belgique 2009
La Dacquoise, Thuin, Belgique



1. COULIS ARGOUSIER

250 g de purée argousier Les vergers Boiron
100 g de sucre (1)
1 gousse de vanille
10 g de pectine NH95
25 g de sucre (2)
15 g de vinaigre de vanille

Porter à ébullition la purée et le sucre (1) avec la gousse de vanille. Puis retirer la gousse avant d'incorporer la pectine et le sucre (2) et faire bouillir 2 minutes. Refroidir et détendre avec le vinaigre. Remplir les moules à 1/3.

2. GANACHE NOIRE SAO THOMÉ AU COINTREAU®

193 g de Debic Duo
48 g de sirop de glucose
215 g de Callebaut® chocolat d'origine noir Sao Thomé
70% de cacao
23 g de Debic Beurre Laiterie Constant
20 g de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la crème avec le glucose à 75/80°C. Verser la moitié sur le chocolat en galets. Mélanger à l'aide d'une maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion. Quand la température de la ganache est entre 35 et 40°C, ajouter le beurre tempéré (environ 18°C) en dés et le Cointreau® et mixer de nouveau. Couler la ganache à une température de 34/36°C dans les moules.
Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

3. APPAREIL À PULVÉRISER

160 g de Callebaut® Beurre de cacao
240 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet, 33,1% de cacao
Power Flowers Mona Lisa® :
1 Power Flower jaune
7 Power Flowers rouge

Fondre tous les ingrédients et mixer avec les colorants. Pulvériser à 29°C.

4. MONTAGE

Colorer les moules avec de l'orange et ensuite du blanc puis les chemiser avec du chocolat Arriba et faire durcir. Remplir 1/3 du moule avec le coulis argousier, faire prendre et finir avec la ganache, parsemer de 3 g de brésilienne par praline. Laisser prendre et fermer les moules.

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®