



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## TOSCANE



LE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Jean-Michel PERRUCHON,  
M.O.F. Pâtissier/Pastry,  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 1 cadre de 360 x 270 mm et 12 mm d'épaisseur  
Recipe pour 1 frame 360 x 270 x 12 mm

### 1) PRALINÉ A L'ANCIENNE CROUSTILLANT

450 g de praliné amande-noisette  
100 g de couverture lactée 36%  
45 g de beurre de cacao  
75 g de Pailleté Feuilletine

Cristalliser la couverture lactée et le beurre de cacao. Mélanger l'ensemble au praliné amande-noisette. Ajouter le pailleté feuilletine et mélanger le tout. Couler aussitôt dans un cadre de 360 x 270 x 6 mm d'épaisseur posé sur une feuille de papier glacé recouvert d'une fine couche de couverture lactée. Faire durcir quelques heures.

### 2) GANACHE CANNELLE

200 g de crème fleurette  
10 g de bâtons de cannelle  
450 g de couverture lactée 36%  
35 g de pâte de noisettes  
70 g de beurre  
40 g de Kirsch Jacobert® 48% vol.

Infuser les bâtons de cannelle dans la crème froide durant 12 h. Chinoiser et peser 210 g d'infusion. Faire bouillir cette infusion et la verser sur la couverture lactée et la pâte de noisette. Mixer le tout au robot afin d'obtenir une belle émulsion. A 32°C environ, ajouter le beurre (pommade) et le Kirsch Jacobert®, mélanger délicatement. Superposer un deuxième cadre de 6 mm d'épaisseur sur le cadre de praliné et couler la ganache cannelle. Faire durcir 12 h à 17°C et - 60 % d'hygrométrie. Chablonner de couverture noire cristallisée et découper aussitôt à la guitare des rectangles de 15 x 30 mm. Enrober de couverture noire cristallisée et décorer le bonbon avec une sérigraphie chocolat.

### 1) OLD STYLE CRUNCH PRALINE

450 g almond-hazelnut praline  
100 g milk couverture 36%  
45 g cocoa butter  
75 g crunch biscuit

Crytallize the milk couverture and the cocoa butter. Mix the mixture with the almond-hazelnut praline. Add the crunch biscuit and mix together. Cool immediately in a frame 360 x 270 x 6 mm on a sheet of glossy papier covered with a fine layer of milk couverture. Let harden for a few hours.

### 2) CINNAMON GANACHE

200 g cream 35% fat content  
10 g of cinnamon stick  
450 g milk couverture 36%  
35 g hazelnut paste  
70 g butter  
40 g Jacobert® Kirsch 48% vol.

Infuse the cinnamon sticks in the cold cream for 12 hours. Sieve and weigh 210 g of infused liquid. Bring to the boil and pour onto the milk couverture and the hazelnut paste. Mix the mixture in a blender to obtain a nice emulsion. Around to 32°C, add the softened butter and the Jacobert® Kirsch, mix gently. Place a second frame of 6 mm thick on the frame of praline and pour the cinnamon ganache. Let harden 12 hours to 17°C and with a hygrometry rate of -60%. Coat with crystallized dark couverture and cut with a guitare into 15 x 30 mm squares. Coat with crystallized dark chocolate and decorate with a chocolate's silkscreen.

COINTREAU



MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®