



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TURRON COINTREAU® THÉ MATCHA

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Ramon MORATO
Meilleur Pâtissier d'Espagne 1997
Ecole Chocolate Academy, Espagne



GANACHE

130 g d'eau
14 g de thé vert Matcha
70 g de Cointreau® 60% vol.
1 g de sel
80 g de sirop de glucose DE 44
70 g de sucre inverti
600 g de chocolat blanc 31%
110 g de beurre de cacao

PROCÉDÉ

Mélanger l'eau à température ambiante avec le thé vert, ajouter les sucres, le sel et le Cointreau® (pas besoin d'infuser le thé, il est en poudre). Porter le tout à 25/30°C. Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à 45/50°C. Incorporer la partie aqueuse aux matières grasses et assurer une émulsion correcte. Pré-cristalliser jusqu'à 27/28°C et pocher dans des moules tablettes préalablement chemisés avec le chocolat blanc 31%.

MONTAGE

Chemiser les moules tablettes avec le chocolat blanc 31% tempéré. Couler la ganache. Réserver jusqu'à cristallisation totale. Obturer les moules avec le même chocolat blanc. Pulvériser la tablette au pistolet sur la moitié du moulage en couverture noire et l'autre moitié en chocolat blanc en donnant un effet velours. Décorer à loisir.

COINTREAU® & MATCHA GREEN TEA WHITE CHOCOLATE GANACHE

130 g water
14 g Matcha Green Tea
70 g Cointreau® 60%
1 g salt
80 g glucose syrup DE44
70 g inverted sugar
600 g white chocolate 31%
110 g cocoa butter

PROCEDURE

Mix at room temperature the water and green tea; then add the sugars, the salt and the Cointreau® (no need to brew the tea, as it is instant tea). Bring up to a temperature of 25/30°C. Melt the white chocolate and the cocoa butter to 45/50°C. Mix the aqueous mass and the fats ensuring a homogeneous emulsion. Crystallize to 27/28°C and pipe into prepared molds coated with white chocolate 31%.

FINISHING

Coat the chocolate tablette molds with tempered white chocolate 31%. Pipe the Cointreau® & Matcha Green tea ganache into the molds. Set aside until complete crystallization of the ganache. Close and seal the chocolates with the tempered white chocolate. Spray the finished chocolate bar; one half white chocolate and the other with dark chocolate to give a velvet affect. Decorate.