



SÉLECTION DE
BONBONS DE
CHOCOLAT
AU COINTREAU®



**PETITES BOUCHÉES
(EN BALLOTTINS OU EN BOÎTES)**

1. PETIT CARRÉ

INTERIEUR :

1 kg de gianduja[®]
200 g de grains de praliné[®]
200 g de bigarreaux confits macérés au
Cointreau[®]

[®]Gianduja :

1 kg de noisettes grillées à cœur
1 kg de sucre glace
500 g de couverture lactée
200 g de beurre de cacao

[®]Grains de praliné :

1 kg de noisettes légèrement grillées
1 kg de sucre

Mettre dans le gianduja fondu, les bigarreaux coupés en quatre (non égouttés) et les grains de praliné. Travailler jusqu'à ce que la masse commence à sabler. Stopper le travail et détailler le tout simplement.

EXTERIEUR :

Tremper dans la couverture fondante.

2. CAISSETTE LACTÉE

INTERIEUR :

Gianduja[®]
Raisins secs que l'on a fait gonfler dans
du Cointreau[®] légèrement tiédi

EXTERIEUR :

Chemiser la caissette avec du chocolat de couverture lactée. Mettre, au tiers de la hauteur, du gianduja chaud. Bien mélanger les raisins dans le gianduja et les recouvrir de giandura renforcé en couverture.

3. LOSANGE

INTERIEUR :

Version A

750 g de couverture lactée
250 g de couverture fondante
500 g de beurre
250 g de crème fraîche
300 g de Cointreau[®] 60% vol.

Version B

750 g de couverture lactée
250 g de couverture fondante
200 g de crème fraîche
200 g de Cointreau[®] 60% vol.

EXTERIEUR :

Tremper dans la couverture fondante.

4. TRUFFES

INTERIEUR :

Version A

1200 g de couverture fondante
500 g de beurre
500 g de crème fraîche
300 g de Cointreau[®] 60% vol.
+ vanille

Version B

1000 g de couverture fondante
200 g de crème fraîche
200 g de Cointreau[®] 60% vol.
+ vanille

EXTERIEUR :

Tremper dans la couverture fondante puis rouler dans le cacao en poudre non sucré.

5. CAISSETTE FONDANTE

INTERIEUR :

Même ganache de base que pour les bouchées losange (3) avec en complément, par kg de ganache :

250 g d'écorces d'oranges hachées
finement, macérées dans du
Cointreau[®] 60% vol.

EXTERIEUR :

Chemiser la caissette de chocolat de couverture fondante. Garnir l'intérieur précité.

6. MUSCADINES

INTERIEUR :

Version A

500 g de couverture lactée
1000 g de praliné
200 g de Cointreau[®] 60% vol.

Version B

750 g de couverture lactée
350 g de couverture fondante
250 g de praliné
300 g de Cointreau[®] 60% vol.

EXTERIEUR :

Détailler en forme de petits bâtonnets.
Tremper dans la couverture fondante puis rouler dans du sucre glace.

.../...

GRANDES BOUCHÉES (À LA PIÈCE)

BOUCHÉE MOULÉE (HAUTE)

Mouler des timbales de chocolat de couverture fondante.
Chemiser avec un gianduja parfumé au **Cointreau®** (recette 1).
Garnir l'intérieur avec la ganache des Muscadines.
Fermer à la couverture.



BOUCHÉE MOULÉE (BASSE)

Mouler des timbales de chocolat de couverture fondante.
Chemiser avec la ganache suivante :
500 ml de crème fraîche bouillie avec 1 000 g de couverture fondante.
Travailler jusqu'à ce que l'appareil devienne bien lisse.
Ajouter alors 500 g de beurre.
Parfumer au **Cointreau®**. Mélanger avec la même quantité de praliné.
Garnir l'intérieur avec de la pâte d'amande ramollie au **Cointreau®**.
Fermer à la couverture.



BOUCHÉE LOSANGE

Voir recette 3



BOUCHÉE RONDE

Etaler sur du papier argenté une mince couche de couverture lactée.
Dès que celle-ci commence à durcir, découper à l'emporte-pièce rond des disques de 5 ou 6 cm de diamètre.
Placer les disques en rangées parallèles.
Etendre à la poche sur les premiers, une infime partie d'un mélange composé de :
700 g de pâte d'amande ramollie au **Cointreau®**,
150 g de raisins de Smyrne macérés au **Cointreau®**,
150 g de beurre de cacao fondu.
Recouvrir avec les disques de la seconde rangée.
Masquer le tour de la bouchée avec des petits copeaux de chocolat.



NB : Il y a bien entendu quelques précautions élémentaires à prendre pour conserver à ces produits toute leur fraîcheur surtout lorsqu'ils comportent de la crème fraîche.

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE 1730

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®