



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Jean-François BATAILLE,
Pâtisserie Normandie,
Namur, Belgique / Belgium



MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

253 g de Végétop
1 gousse de vanille Equateur
6 g de gélatine
159 g de chocolat Dulcey
400 g de Végétop froide
60 g de mascarpone froid
20 g d'Amaretto 60% vol.
Poids total : 898 g

PREPARATION

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Faire légèrement fondre le chocolat.
Porter à ébullition la Végétop avec la gousse de vanille et
laisser infuser pendant minimum 10 minutes.
Ajouter la gélatine à l'infusion et verser sur le chocolat,
mélanger à la maryse.
Incorporer la Végétop froide, le mascarpone froid et l'Amaretto.
Mixer au mixeur plongeant.
Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant
8 h minimum.

UTILISATION

En entremets : la mousse au chocolat parfumée à l'Amaretto
apporte une profonde aromaticité élégante, parfaite pour une
couche principale ou un insert contrasté avec un croustillant
praliné ou un fruit acidulé.

En boutique : verrines structurées où la note d'amande
amère enrichit le jeu de textures (mousse, biscuit imbibé à
l'Amaretto, fruits), choux garnis ou tartelettes modernes au
chocolat telle que l'Italian Coffee,
à retrouver sur ce qr code :



En restauration : quenelles de mousse chocolat-Amaretto
pour des desserts à l'assiette plus sophistiqués, ou comme
élément aérien équilibrant des compositions plus denses.

LIGHT CHOCOLATE MOUSSE

INGREDIENTS

253 g Vegetop
1 Ecuador vanilla pod
6 g gelatin
159 g Dulcey chocolate
400 g cold vegetop
60 g cold mascarpone
20 g Amaretto 60%
Total weight: 898 g

PREPARATION

Hydrate the gelatin in cold water.
Lightly melt the chocolate.
Bring the Vegetop to a boil with the vanilla pod and let infuse
for at least 10 minutes.
Add the gelatin to the infusion and pour
over the chocolate, mix with a spatula.
Incorporate the cold Vegetop, cold mascarpone and Amaretto.
Blend with a hand blender.
Cover with plastic wrap and leave to crystallize in the
refrigerator for at least 8 hours.

USE

In desserts: chocolate mousse flavored with Amaretto adds an
elegant aromatic depth, perfect for a main layer or a contrasting
insert with crunchy praline or tart fruit.

In shops: structured verrines where the bitter almond note
enriches the interplay of textures (mousse, Amaretto-soaked
biscuit, fruit), filled choux pastries or modern chocolate tartlets
such as Italian Coffee,
which can be found using this QR code:



In restaurants: chocolate-Amaretto mousse quenelles for
more sophisticated plated desserts, or as a light element to
balance denser compositions.

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
ESTABLISHED IN FRANCE SINCE 1824

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®