



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

BONBON OLD FASHIONED OLD FASHIONED CHOCOLATE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de /
Original creation by
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



BONBON DE CHOCOLAT MOULÉ,
GARNI D'UNE GANACHE COCKTAIL OLD FASHION

Recette pour environ 48 bonbons ½ sphères de ø 3 cm

Réaliser un décor au fond des moules à chocolat avec un chocolat noir cristallisé. Puis garnir de chocolat de couverture lactée cristallisé pour créer la coque de chocolat.

GANACHE MOUNT GAY®

120 g de crème liquide 35%
55 g de miel
1 g de fleur de sel
2 g de zestes d'orange
20 g de sorbitol cristallisé
20 g de glucose DE 60
45 g de chocolat de couverture lactée 36%
140 g de chocolat de couverture noire 66%
20 g de beurre de cacao
25 g de beurre
30 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.
Poids total : 478 g

Faire chauffer la crème liquide, le miel, la fleur de sel, les zestes d'orange, le sorbitol et le glucose.
Verser sur les chocolats, mixer. Incorporer les beurres et mixer de nouveau afin de réaliser une émulsion parfaite.
Ajouter enfin le **rum Mount Gay®**, continuer de mixer pour obtenir une belle émulsion.
Pocher la ganache dans les ½ sphères préalablement moulées en chocolat de couverture lactée cristallisée.
Laisser cristalliser pendant une nuit puis obturer les bonbons avec du chocolat de couverture lactée cristallisée.

MOULDED CHOCOLATE
WITH OLD FASHION COCKTAIL GANACHE

Recipe for about 48 candies in ø 3 cm half spheres

Decorate the bottom of the chocolate moulds with crystallised dark chocolate. Then top with crystallised milk chocolate couverture to create the chocolate shell.

MOUNT GAY® GANACHE

120 g single cream (35% fat)
55 g honey
1 g Fleur de sel
2 g orange zest
20 g crystallized sorbitol
20 g glucose DE 60
45 g milk couverture chocolate 36%
140 g dark couverture chocolate 66%
20 g cocoa butter
25 g butter
30 g **Mount Gay® rum** 55%
Total weight: 478 g

Heat the cream, honey, Fleur de sel, orange zest, sorbitol and glucose.
Pour over the chocolates, mix. Add the butters and blend to a perfect emulsion.
Finally add the **Mount Gay® rum**, continuing to blend to obtain a fine emulsion.
Poach the ganache into ½ spheres previously molded with crystallized milk chocolate couverture.
Leave to crystallize overnight, then close the candies with crystallized milk chocolate couverture.

Cliquez sur le drapeau
pour voir la **VIDÉO**



Click on the flag
to watch the **VIDEO**

