



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

Bonbon de chocolat/chocolate: ALLIANCE

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Eric PEREZ,
Ecole de pâtisserie Macaron/Macaron Pastry School,
Bangkok, Thaïlande/Thailand



Recette pour environ 60 chocolats demi-sphériques de 10 g

GANACHE CITRON VERT ET COINTREAU®

120 g de jus de citron vert
15 g de glucose
250 g de chocolat blanc
35 g de beurre
20 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition le jus de citron vert et les zestes puis chinoiser. Ajouter le glucose. Faire fondre le chocolat blanc. Verser le jus de citron et le glucose sur le chocolat et créer une émulsion. Ajouter le beurre ramolli, puis le Cointreau®.

Préparer les moules à chocolat en les passant au pistolet vert clair et brosser de la poudre d'or. Chemiser ensuite avec le chocolat blanc. Garnir avec la ganache citron vert Cointreau®. Laisser une nuit à durcir, puis obturer.

Recipe for approx. 60 molded demi-sphere chocolates of 10g each

LIME AND COINTREAU® GANACHE

120 g lime juice
15 g glucose
250 g white chocolate
35 g butter
20 g Cointreau® 60%

Boil the lime juice and zest, then strain. Add the glucose. Melt the white chocolate. Pour the lime juice and glucose onto the white chocolate and create an emulsion. Add the softened butter. Add the Cointreau®.

Pipe the ganache into the prepared moulds (which have been sprayed lightly green with cocoa butter and chocolate then brushed with gold powder; and coated with the couverture chocolate). Allow to crystallize overnight and seal with tempered chocolate.