



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



COINTREAU POLITAN

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Jacques BELLANGER,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Chocolaterie Beline, Le Mans, France



Bonbons de chocolat

Recette pour environ 150 pièces

1. GANACHE

Bouillir ensemble 300 g de crème fleurette, 60 g de glucose et 50 g de sorbitol atomisé. Verser sur 620 g de couverture lactée. Mélanger puis ajouter 110 g de beurre doux et 50 g de Cointreau® 60% vol..

2. GELÉE DE GROSEILLE

Chauffer 200 g de purée de groseille avec 400 g de sucre et 160 g d'eau. Verser 6 g de pectine NH, mélanger avec 50 g de sucre et donner un bouillon. Refroidir et utiliser. Garnir des moules préalablement chemisés finement en couverture noire : 1/3 de ganache, 1/3 de gelée de groseilles, 1/3 de ganache. Laisser croûter puis enrober d'une fine couche de couverture lactée. Décorer avec une canneberge ou une groseille séchée.

Chocolates

Recipe for approx. 150 pieces

1. GANACHE

Boil together 300 g 35% cream, 60 g glucose and 50 g powdered sorbitol. Pour on 620 g milk couverture. Mix and add 110 g unsalted butter and 50 g Cointreau® 60%.

2. REDCURRANT JAM

Heat together 200 g of redcurrant purée with 400 g of castor sugar and 160 g of water. Sprinkle in 6 g of Pectin NH mixed with 50 g of sugar and bring to the boil. Cool down and use once cold. Fill in moulds previously lined thinly with dark couverture: 1/3 chocolate filling, 1/3 redcurrant jam, 1/3 chocolate filling. Let set and coat with a thin layer of milk couverture. Decorate with a dry cranberry or a redcurrant.