



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE RÉMY

LE CHEF
THE CHEF

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



Bonbon de chocolat moulé en forme de Toque (double)
Recette pour environ 120 demi-bonbons (60 pièces finies)

GANACHE BANANE AU COGNAC RÉMY MARTIN®

Bouillir 70 g de crème 35%, 160 g de purée de banane, 30 g de glucose en poudre, 45 g de sorbitol en poudre, 45 g de beurre, 1 g de fleur de sel.
Verser sur 500 g de couverture lactée Callebaut 823NV et mixer.
Ajouter à 30°C 80 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
Chemiser les ½ moules. Garnir de ganache. Laisser bloquer puis obturer chaque ½ moule d'une fine couche de couverture et les coller aussitôt.

Molded Chef Hat chocolates
Recipe for approx. 120 pieces (60 finished pieces)

RÉMY MARTIN® COGNAC AND BANANA GANACHE

Bring to the boil 70 g cream (minimum of 35% fat content), 160 g banana purée, 30 g powdered glucose, 45 g sorbitol powder, 45 g butter, 1 g of sea salt.
Pour over 500 g Milk Couverture Chocolate Callebaut 823NV and mix.
Add at 30°C 80 g Rémy Martin® cognac 50%.
Coat the molds. Fill with the ganache and leave to cristalise and seal with a fine coat of couverture chocolate and join together before cristalisation of the chocolate.