



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FRUITÉ

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Philippe VANCAYSEELE
Chocolate Academy
Barry Callebaut, Belgique



Bonbon de chocolat moulé en forme de cabose de cacao
Recette pour environ 120 pièces (10 g)

GANACHE FRUITÉE AU COINTREAU®

Bouillir et infuser 100 g de jus d'orange frais, 10 g de zestes d'orange, 40 g de dextrose, 35 g de sorbitol en poudre, 5 g de feuilles de thé (parfum fruits des bois). Ajouter et bouillir 150 g de crème (35% M.G.). Chinoiser et verser sur 400 g de couverture lactée Callebaut 845NV (33%) ou 50 g de couverture noire mi-amère Callebaut 811NV (54%). Ajouter à 30°C 50 g de beurre et 80 g de Cointreau® 60% vol.. Chemiser les moules en couverture lactée Callebaut 845NV (33%). Garnir les moules. Laisser durcir puis obturer.

Chocolates molded in the form of a cocoa bean
Recipe for approx. 120 pieces (10 g)

COINTREAU® FRUIT GANACHE

Bring to the boil and infuse 100 g of fresh orange juice, 10 g orange zests, 40 g dextrose, 35 g sorbitol powder, 5 g Wild berry flavored tea leaves. Add and bring to the boil 150 g cream (minimum of 35% fat content). Pass through a sieve and pour over 400 g Milk Couverture Chocolate Callebaut 845NV (33%) or 50 g Callebaut Dark couverture chocolate 811NV (54%). Add at 30°C 50 g butter and 80 g Cointreau® 60%. Coat the molds with Milk Couverture Chocolate Callebaut 845NV (33%). Fill the molds. Leave to cristalise and seal with couverture chocolate.