



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MARGARITA

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

MARMELADE DE CITRON

80 g de pâte d'amande 60%
180 g d'écorces de citrons confits hachés
30 g de sucre glace
160 g de jus de citron
20 g de liqueur de citron 28/30%

Mixer dans l'ordre tous les ingrédients à froid.

Ganache au Cointreau®
zestes de citrons verts confits

Blanchir des zestes de citrons verts dans de l'eau légèrement salée. Confire dans un sirop à 30°B frémissant pendant quelques minutes. Réserver dans le sirop coloré vert. Garnir au 1/3 les coquilles en chocolat avec la marmelade. Compléter avec la ganache au Cointreau®. Laisser bloquer puis enrober avec les zestes de citrons verts confits égouttés.

Chocolates

Recipe for approx. 150 pieces

LEMON MARMELADE

80 g almond paste 60%
180 g chopped candied lemon peels
30 g icing sugar
160 g lemon juice
20 g liquor of lemon 28/30°

Blend the ingredients in this order (cold process).

Ganache with Cointreau®
Candied zests of lime

Boil zests of limes in a lightly salted water. Infuse to crystalize in a simmer syrup at 30°B during few minutes. Keep reserved in the syrup with a bit of green colouring. Garnish up to 1/3 the chocolate cups with the lemon marmelade. Complete with the Cointreau® ganache and let set. Then enrob in total with the drained candied zests of limes.