



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## BOUCHÉES CENTAURE

LE CHEF

Création originale de  
Emmanuel RYON  
Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
'Une glace à Paris', France

Recette pour 50 bouchées

### 1. CRÈME CARAMEL AU COGNAC RÉMY MARTIN®

80 g de sucre semoule  
25 g de glucose  
Pincée de sel  
90 g de pâte de noisette  
2,5 g de gélatine feuille  
140 g de crème fleurette  
25 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans un poêlon, cuire le sucre, le sel et le glucose à 180°C. Décuire avec la crème et ajouter la gélatine égouttée. Ajouter la pâte de noisette et le cognac Rémy Martin®. Lisser au mixeur. A froid, couler dans des corps creux en chocolat noir de 27 mm de ø puis obturer.

### 2. GANACHE AU COGNAC RÉMY MARTIN®

200 g de crème fleurette  
1,5 gousse de vanille  
40 g de sucre inverti  
5 g de vanille liquide  
300 g de couverture lactée 36%  
130 g de couverture noire 70%  
65 g de beurre demi-sel  
40 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.

Faire bouillir la crème et la vanille et laisser infuser 10 min environ. Dans un poêlon, caraméliser le sucre inverti et décuire avec l'infusion chaude. Verser sur les chocolats hachés et lisser au mixeur. Ajouter le cognac Rémy Martin® et lisser. Puis incorporer le beurre dans la ganache à 35°C environ.



### 3. CROUSTILLANT AU SARRASIN

140 g de couverture lactée 36%  
70 g de sarrasin ou riz soufflé

Tempérer la couverture à 30°C environ. Ajouter le sarrasin ou le riz soufflé. Dresser une fine pastille à l'aide de cercles de 5 cm de ø.

### 4. APPAREIL A PISTOLET CHOCOLAT

200 g de couverture noire  
200 g de beurre cacao

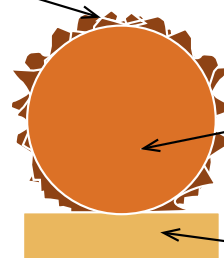
Fondre les ingrédients ensemble.

### 5. MONTAGE

A l'aide d'une douille «Mont Blanc», dresser environ 15 g de ganache au cognac Rémy Martin® sur la capsule garnie et la placer au congélateur.

Pulvériser ensuite avec l'appareil à pistolet chocolat pour obtenir un effet velours. Réserver avant de coller chaque sphère sur une pastille de croustillant au sarrasin. Décorer avec des fils de chocolat noir et de l'or.

Ganache au cognac  
Rémy Martin®



Crème caramel  
au cognac  
Rémy Martin®

Croustillant au sarrasin