



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



L'HÉRITAGE

LE CHEF
THE CHEF

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



Bonbon de chocolat enrobé

Recette pour environ 180 pièces (12 g)

1. FOND CROUSTILLANT

Mélanger 250 g de praliné Héritage amande/noisette 65/35 et 150 g de couverture lait origine Java 34% cacao (cristallisée). Ajouter 30 g de pailleté feuilletine, 1 g de fleur de sel et 5 g de grains de sésames torréfiés. Etaler un fond de 2,5/3 mm d'épaisseur en cadre 30 x 40 cm.

2. GANACHE AU COINTREAU®

Bouillir 175 g de crème (35% M.G.), 60 g de lait entier, 80 g de beurre, 75 g de sucre inverti et 10 g de sorbitol en poudre. Verser au mixeur sur 520 g de couverture noire 57% Callebaut 815NV. Mixer en ajoutant 75 g de Cointreau® 60% vol.. Refroidir la ganache à 30°C et cadrer sur le fond croustillant (5 mm). Cristalliser à 12°C. Découper à la guitare (15 x 30 mm). Enrober avec couverture Callebaut lait origine Arriba (39%) ou couverture Callebaut mi-amère 811NV (54%).

Décoration : Paille décorée avec poudre dorée (IBC) et grains de sésame torréfiés appliqués dès l'enrobage.

Milk Chocolate coated chocolates

Recipe for approx. 180 pieces (12 g)

1. CRUSTY BASE

Mix 250 g Héritage Praline almond/hazelnut 65/35 with 150 g Milk couverture chocolate Origin Java 34% cacao (crystalised). Add 30 g Pailleté Feuilletine (Crusty Crepes), 1 g sea salt, 5 g toasted sesame seeds. Spread a base of 2.5 to 3 mm in thickness into a frame of 30 x 40 cm.

2. COINTREAU® GANACHE

Bring to the boil 175 g cream (minimum of 35% fat content), 60 g whole milk, 80 g butter, 75 g inverted sugar, 10 g sorbitol powder. Pour over chocolate in a food processor 520 g Callebaut Dark couverture chocolate 57% 815NV. Mix and add 75 g Cointreau® 60%. Cool the ganache to 30°C and pour over the crusty base to a thickness of (5mm). Crystallise at 12°C. Cut with a guitare cutter to (15 x 30mm). Dip and cover with Callebaut milk couverture chocolate Origine Arriba (39%) or Callebaut Dark couverture chocolate 811NV (54%).

Decoration : Plastic straws covered with gold powder (IBC) and toasted sesame seeds applied just after dipping.