



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PRALINE NOIX
NUT PRALINE



LE CHEF

Création originale de/Original creation by
Serge GRANGER,
MOF Chocolatier Confiseur / Chocolate Maker Confectioner
Formateur international



Recette pour 150 pièces environ

Recipe for around 150 pieces

Faire bouillir :

150 g de crème fleurette
100 g de sucre inversi

Verser sur :

150 g de couverture lactée 36%
75 g de beurre de cacao

Mélanger ensuite :

500 g de praliné amande 60%
250 g de pâte de noisette

Ajouter :

75 g de noix hachées
75 g de Cointreau® 60% vol.

Bien descendre à 20°C pour cristalliser la masse.
Foisonner légèrement et cadrer à 10 mm de hauteur.
Détailler et enrober avec une couverture noire.

Bring to the boil:

150 g cream 35%
100 g inverted sugar

Pour on:

150 g milk couverture chocolate 36%
75 g cocoa butter

Then mix:

500 g almond praline 60%
250 g hazelnut paste

Add:

75 g chopped walnuts
75 g Cointreau® 60% vol.

Cristalise to 20°C.
Make an emulsion and pour into a frame (10 mm).
Cut and coat with dark couverture chocolate.

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®