



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

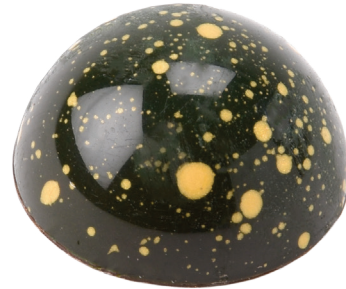
PORT  
CHARLOTTE

## PRALINE : SMOKEY



LE CHEF

Création originale de  
Joost ARIJS,  
Meilleur Chocolatier de Flandres 2019  
Pâtisserie & Chocolaterie, Gand, Belgique



Recette pour 4 moules de 28 bonbons

### 1. CARMEL FUMÉ

250 g de sucre  
187 g de crème Debic Tenue & Foisonnement  
0,40 g de sel  
1/4 gousse de vanille  
1,7 g de Sosa fumé  
18 g de beurre de laiterie Debic Constant

Cuire la crème Debic Tenue & Foisonnement avec le Sosa fumé, la vanille et le sel. Caraméliser le sucre et stopper la cuisson avec la liquide chaude. Ajouter le beurre de laiterie Debic Constant.

### 2. GRUÉ DE CACAO CARAMÉLISÉ

80 g de Callebaut® grué de cacao  
40 g de sucre  
10 g d'eau  
4 g de fleur de sel fumée  
5 g de beurre de laiterie Debic Constant

Cuire le sucre avec l'eau à 118°C. Ajouter le grué de cacao et sabler (remuer constamment jusqu'à ce que le grué soit sablé et caramélisé). Ajouter la fleur de sel fumée et le beurre de laiterie Debic Constant. Laisser refroidir sur Silpat®.

### 3. GANACHE PORT CHARLOTTE®

380 g de crème Debic Tenue & Foisonnement  
115 g de trimoline  
700 g de Callebaut® chocolat au lait origine Arriba,  
39% de cacao  
132 g de beurre de laiterie Debic Constant  
60 g de whisky Port Charlotte® 50% vol.

Cuire la crème Debic Tenue & Foisonnement avec la trimoline. Verser sur le chocolat. Bien mixer et laisser refroidir à 35°C. Ajouter le beurre de laiterie Debic Constant et le whisky Port Charlotte®.

### 4. MONTAGE

Pulvériser dans les moules des éclats de beurre de cacao tempéré, colorés verts et dorés. Mouler avec le chocolat lacté Callebaut®. Dresser de petites pointes de caramel dans les moules, puis quelques grués de cacao caramélisés. Utiliser la ganache Port Charlotte® et terminer par du chocolat noir.

COINTREAU

  
RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados  
Rum

  
ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®