



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SOUVENIR



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 cm

1) GUIMAUVE CHOCOLAT TANZANIE

650 g de sucre
210 g de sucre inverti (1)
30 g de cacao poudre extra brut
225 g d'eau
250 g de masse gélatine
300 g de sucre inverti (2)

Porter le sucre, le sucre inverti (1), le cacao en poudre et l'eau à 112°C.

Dissoudre la masse gélatine.

Emulsionner avec le sucre inverti (2).

Couler en cadre et laisser cristalliser.

2) MONTAGE

Réaliser une découpe en forme de bouteille de Cointreau®.

Enrober en chocolat noir pure origine Tanzanie (Cacao Barry).

Insérer le bâton et laisser cristalliser.

Flamber à la minute avec du Cointreau®.

