



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BONBONS DE CHOCOLAT COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Jean-Pierre WYBAUW,
Confiseur Chocolatier



MOUSSE AU COINTREAU®

- 400 g de crème fleurette
- 700 g de couverture lactée
- 300 g de chocolat blanc
- 150 g de beurre
- 60 g de Cointreau® 60% vol.
- 20 g de zestes d'orange

Hacher et macérer les zestes d'orange dans le Cointreau®. Bouillir la crème et la verser sur les chocolats. Faire une ganache et la refroidir complètement. Incorporer le beurre en pommade puis le Cointreau® avec les zestes. Mixer jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Dresser des rosaces avec une douille cannulée sur des bases rondes en chocolat. Laisser bloquer puis enrober les rosaces dans de la couverture noire ou lactée pré-cristallisée.

GANACHE FRUITÉE AU COINTREAU®

- Ingrédients pour le fond :
- 400 g de Gianduja
 - 70 g de pailleté feuilletine

Étaler une fine couche de couverture lactée précristallisée sur une feuille de papier. Déposer un cadre de 280 x 380 x 12 mm. Mélanger le pailleté feuilletine avec le Gianduja précristallisé. Étaler ce mélange dans le cadre et laisser refroidir.

Ingrédients pour la ganache fruitée :

- 300 g de beurre
- 60 g de sucre inverti
- 300 g de purée de pêches blanches
- 600 g de couverture lactée
- 90 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger le beurre avec le sucre inverti. Ajouter la purée à température ambiante puis incorporer la couverture précristallisée et le Cointreau®. Étaler aussitôt sur le fond de Gianduja croustillant. Lisser. Laisser bloquer au frais (17°C). Après solidification, décadrer le fourrage, détailler à la guitare aux dimensions souhaitées et enrober à la couverture noire. Décorer avec une sérigraphie chocolat

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®