



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

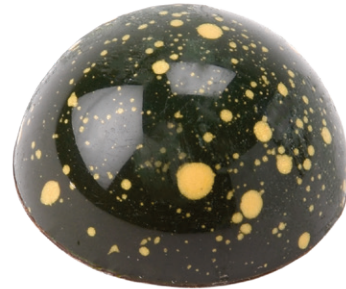
PORT CHARLOTTE

PRALINE : SMOKEY



LE CHEF

Création originale de
Joost ARIJS,
Meilleur Chocolatier de Flandre 2020
Pâtisserie & Chocolaterie, Gand, Belgique



Recette pour 4 moules de 28 bonbons

1. CARMEL FUMÉ

205 g de sucre
187 g de crème 35%
18 g de beurre salé
1/4 gousse de vanille
1,7 g d'arôme de Sosa fumé

Cuire la sucre à sec au caramel. Chauffer la crème avec l'arôme et la vanille. Verser sur le caramel, ajouter le beurre.

2. GRUÉ DE CACAO CARAMÉLISÉ

80 g de grué de cacao
40 g de sucre
10 g d'eau
4 g de fleur de sel fumée
5 g de beurre

Cuire le sucre avec l'eau à 118°C. Ajouter le grué de cacao, sabler et caraméliser. Ajouter la fleur de sel fumée et le beurre. Laisser refroidir sur Silpat®.

3. GANACHE PORT CHARLOTTE®

380 g de crème 35%
115 g de sucre inversi
700 g de chocolat au lait 40%
132 g de beurre
60 g de whisky Port Charlotte® 50% vol.

Cuire la crème avec le sucre inversi. Verser sur le chocolat. Bien mixer et laisser refroidir à 35°C. Ajouter le beurre et le whisky Port Charlotte®. Mixer à nouveau.

4. MONTAGE

Pulvériser dans les moules des éclats de beurre de cacao tempéré, colorés verts et dorés. Chemiser les moules avec le chocolat lacté et laisser cristalliser. Dresser de petites pointes de caramel dans les moules, puis quelques grués de cacao caramélisés. Remplir de ganache Port Charlotte®, laisser cristalliser et fermer avec du chocolat noir.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®