



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



PRALINE RÉMY MARTIN®



LE CHEF

Création originale de Nicolas PIEROT, Chef Pâtissier Consultant international



Recette pour 50 pièces

COMPOSITION PAR PRALINE :

8 g sirop Rémy Martin®
5 g Gianduja noisette
4 g moulage noir (3 cm ø)
1 g pulvérisation pâte de cacao

1. SIROP RÉMY MARTIN®

500 g de saccharose
166 g d'eau
16 g de glucose
100 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.
Poids total : 782 g

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Ajouter le glucose.

Laisser le sirop poursuivre la cuisson jusqu'à 106/107°C.

Laisser ensuite refroidir jusqu'à environ 50°C avant de mélanger le sirop et le cognac Rémy Martin®.

Couler le sirop dans les coques lorsque le sirop atteint 29-30°C. Laisser croûter le sirop 24 h avant de poursuivre avec le coulage de gianduja.

2. GIANDUJA NOISETTE

140 g de pâte de noisette
33 g de sucre glace
33 g d'inuline
47 g de chocolat au lait 40%
47 g de beurre de cacao
1 g de fleur de sel
Poids total : 301 g

Fondre le chocolat au lait et le beurre de cacao à 40-45°C.

Au robot-coupe, mélanger la pâte de noisette, le sucre glace et le mélange précédent.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Tempérer à 24°C.

Stocker à 17°C.

3. PULVÉRISATION PÂTE DE CACAO

100 g de pâte de cacao
100 g de beurre de cacao
Poids total : 200 g

Faire fondre le beurre de cacao et la pâte de cacao à 50-55°C.

Mixer l'ensemble et filtrer.

Tempérer à 28-29°C avant pulvérisation.

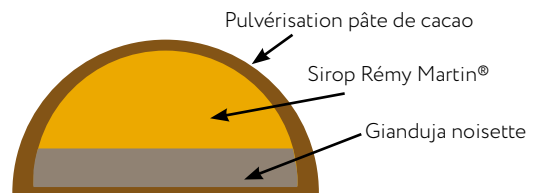
CONSEIL DU CHEF

Dans toutes ces recettes, il est important de respecter scrupuleusement le point d'ébullition :

Cuisson trop faible = pas de formation de cristaux

Cuisson trop forte = croûte de sucre trop épaisse

Plus le degré d'alcool est élevé, plus la formation de cristaux sera grossière. Le sucre ne se dissout pas dans l'alcool. Pour éviter une formation de cristaux non souhaitée, il ne faut jamais remuer le sirop lorsque la température dépasse 102°C. Attention : pour prévenir une cristallisation prématurée, ne jamais remuer dans un sirop non saturé.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®