



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



PRALINE FRUIT DE LA PASSION

LE CHEF

Création originale de
Jan PROOT,
Chef pâtissier chocolatier,
DelRey, Antwerpen, Belgique

Recette pour 1 000 pièces

1. INGREDIENTS

610 g de crème Excellence 35% M.G. Elle & Vire Professionnel
610 g de purée de fruits de la passion Andros Chef
610 g de sirop de lait d'amande
2.540 g de chocolat au lait Single Origine Java 32,6% Callebaut
152 g de sorbitol liquide
410 g de sucre inverti
406 g de beurre concentré Extra Fondance 99,9% M.G. Corman
212 g de Cointreau® 60% vol.

2. PREPARATION

Faire bouillir la crème, le jus de fruits de la passion et le sirop de lait d'amande.

Mettre le chocolat dans le cutter, ajouter le sucre inverti et le sorbitol.

Verser la crème bouillante sur l'ensemble et mixer.

Ajouter le beurre et mixer.

À la fin, ajouter le Cointreau®.

Mettre sous vide.

Remplir les coques en chocolat (lait ou noir) de ganache à 35°C.

Laisser durcir et obturer les pralines.

PASSION FRUIT PRALINE

THE CHEF

Original creation by
Jan PROOT,
Pastry Chef & Chocolate maker
DelRey, Antwerpen, Belgium

Recipe for 1000 pieces

1. INGREDIENTS

610 g Elle & Vire Professional Excellence cream (35% fat)
610 g Andros Chef passion fruit puree
610 g almond milk syrup
2.540 g Callebaut Single Origine Java milk chocolate 32.6%
152 g liquid sorbitol
410 g inverted sugar
406 g Corman Extra Fondance concentrated butter (99.9% fat)
212 g Cointreau® 60%

2. PREPARATION

Boil cream, passion fruit juice and almond milk syrup.

Chop the chocolate in the food processor, add inverted sugar and sorbitol.

Pour the boiling cream on the mixture and mix.

Add butter and mix again.

Finally, add Cointreau®.

Vacuum seal.

Fill the chocolate shells (milk or dark) with ganache to 35°C.

Let harden and close the pralines.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®