



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## VALENCIA

LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Tio Van Ginneken,  
Chocolatier,  
Arto, Stekene, Belgique/Belgium



Recette pour +/- 150 pralines

### 1. MASSEPAIN CONFIT

500 g de massepain 50%  
110 g de vinaigre balsamique  
55 g d'oranges confites  
12 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir le vinaigre balsamique avec les oranges confites. Laisser refroidir puis mélanger avec le massepain et le Cointreau® pour obtenir une pâte lisse.

### 2. GANACHE ANIS ÉTOILÉ COINTREAU®

565 g de crème 35%  
10 pièces d'anis étoilé  
630 g de chocolat noir origine 72%  
30 g de sorbitol  
40 g de glucose  
155 g de beurre  
80 g de Cointreau® 60% vol.

Faire infuser l'anis étoilé dans la crème pendant 24 heures. Passer au tamis et chauffer à 85°C avec le sorbitol, la trimoline et le glucose. Verser ensuite sur le chocolat tempéré avec le beurre et émulsionner à l'aide d'un mixeur. Incorporer le Cointreau® pour obtenir une ganache lisse.

### 3. MONTAGE & FINITION

Abaisser le massepain à 3 mm et le placer dans un cadre (40 x 40 cm). Verser la ganache anis étoilé Cointreau® sur le massepain et laisser cristalliser pendant 24 heures. Couper le bloc en morceaux de 3 x 3 cm. Praliner au chocolat noir El Salvador 65%. Décorer avec du beurre de cacao coloré orange (colorant alimentaire).

Recipe for +/- 150 pralines

### 1. CANDIED MARZIPAN

500 g marzipan 50%  
110 g balsamic vinegar  
55 g candied oranges  
12 g Cointreau® 60%

Boil the balsamic vinegar with the candied oranges. Cool and mix with marzipan and Cointreau® for a smooth dough.

### 2. COINTREAU® STAR ANISE GANACHE

565 g cream 35%  
10 star anise pieces  
630 g original dark chocolate 72%  
30 g sorbitol  
40 g glucose  
155 g butter  
80 g Cointreau® 60%

Infuse star anise in cream for 24 hours. Strain and heat to 85°C with sorbitol, trimoline and glucose. Then pour over the chocolate tempered with the butter and emulsify with a blender. Stir in Cointreau® for a smooth ganache.

### 3. ASSEMBLY & FINISHING

Roll marzipan out to about 3 mm thickness and place in a frame (40 x 40 cm). Pour the Cointreau® star anise ganache over the marzipan and leave to crystallize for 24 hours. Cut the block into 3 x 3 cm pieces. Cover with El Salvador Dark Chocolate 65%. Decorate with orange coloured cocoa butter (food colouring).

COINTREAU

ST-RÉMY  
DISTILLERIE FINE CHAMPAGNE COGNAC

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®