



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## AMARETTO

AMANDA

LE CHEF  
THE CHEF

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



Recette pour +/- 150 pralines

### 1. MASSEPAIN AMARETTO

600 g de massepain 50%  
½ bâton de vanille  
60 g d'Amaretto 60% vol.

Détendre le massepain avec l'Amaretto, ajouter la vanille grattée. Laisser durcir pendant 24 heures, bien emballé.

### 2. GANACHE AMANDE

500 g de lait d'amande  
2 bâtons de vanille  
655 g de chocolat lacté Alunga 41%  
45 g de sorbitol  
25 g de glucose  
30 g de trimoline  
165 g de beurre  
85 g d'Amaretto 60% vol.

Chauffer le lait d'amande avec la vanille entre 40 et 45°C, laisser infuser pendant 24 heures. Filtrer et chauffer à 85°C avec le sorbitol, la trimoline et le glucose.

Verser sur le chocolat tempéré avec le beurre et émulsionner à l'aide d'un mixeur. Incorporer l'Amaretto pour obtenir une ganache lisse.

### 3. MONTAGE & FINITION

Abaisser le massepain à 3 mm puis le placer dans un cadre (40 x 40 cm). Verser la ganache amande sur le massepain et laisser cristalliser pendant 24 heures.

Couper le bloc en morceaux de 3 x 3 cm.

Praliner au chocolat au lait Alunga 41%.

Décorer de points au beurre de cacao colorés blancs (E170).

Recipe for +/- 150 pralines

### 1. AMARETTO MARZIPAN

600 g marzipan 50%  
½ vanilla pod  
60 g Amaretto 60%

Mix the marzipan with the Amaretto, add the scraped vanilla. Let it harden for 24 hours, packed well.

### 2. ALMOND GANACHE

500 g almond milk  
2 vanilla pods  
655 g Alunga milk chocolate 41%  
45 g sorbitol  
25 g glucose  
30 g inverted sugar  
165 g butter  
85 g Amaretto 60%

Heat almond milk with vanilla between 40 and 45°C, let infuse for 24 hours. Strain and heat to 85°C with sorbitol, inverted sugar and glucose.

Pour over the chocolate tempered with the butter and emulsify with a blender. Stir in the Amaretto to obtain 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 almond ganache over the marzipan and leave to crystallize for 24 hours.

Cut the block into 3 x 3 cm pieces.

Cover with Alunga milk chocolate 41%.

Decorate with white coloured cocoa butter dots (E170).

COINTREAU

ST-RÉMY  
ESTABLISHED IN 1765

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®