



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## LE RÉMY

LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Jacques BELLANGER,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Chocolaterie Beline, Le Mans, France



**Bonbon de chocolat moulé en forme de Toque (double)**  
Recette pour environ 120 demi-bonbons (60 pièces finies)

### GANACHE BANANE AU BRANDY ST-RÉMY®

Bouillir 70 g de crème 35%, 160 g de purée de banane, 30 g de glucose en poudre, 45 g de sorbitol en poudre, 45 g de beurre, 1 g de fleur de sel.  
Verser sur 500 g de couverture lactée Callebaut 823NV et mixer.  
Ajouter à 30°C 80 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol..  
Chemiser les ½ moules. Garnir de ganache. Laisser bloquer puis obturer chaque ½ moule d'une fine couche de couverture et les coller aussitôt.

**Molded Chef Hat chocolates**  
Recipe for approx. 120 pieces (60 finished pieces)

### ST-RÉMY® AND BANANA GANACHE

Bring to the boil 70 g cream (minimum of 35% fat content), 160 g banana purée, 30 g powdered glucose, 45 g sorbitol powder, 45 g butter, 1 g of sea salt.  
Pour over 500 g Milk Couverture Chocolate Callebaut 823NV and mix.  
Add at 30°C 80 g **St-Rémy®** brandy 60%.  
Coat the molds. Fill with the ganache and leave to cristalise and seal with a fine coat of couverture chocolate and join together before cristalisation of the chocolate.