



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BOUCHÉES CENTAURE



LE CHEF

Création originale de Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 50 bouchées

1. CRÈME CARAMEL ST-RÉMY®

- 80 g de sucre semoule
- 25 g de glucose
- Pincée de sel
- 90 g de pâte de noisette
- 2,5 g de gélatine feuille
- 140 g de crème fleurette
- 25 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.

Trempier la gélatine dans de l'eau froide. Dans un poêlon, cuire le sucre, le sel et le glucose à 180°C. Décuire avec la crème et ajouter la gélatine égouttée. Ajouter la pâte de noisette et le brandy **St-Rémy®**. Lisser au mixeur. A froid, couler dans des corps creux en chocolat noir de 27 mm de ø puis obturer.

2. GANACHE ST-RÉMY®

- 200 g de crème fleurette
- 1,5 gousse de vanille
- 40 g de sucre inverti
- 5 g de vanille liquide
- 300 g de couverture lactée 36%
- 130 g de couverture noire 70%
- 65 g de beurre demi-sel
- 40 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.

Faire bouillir la crème et la vanille et laisser infuser 10 min environ. Dans un poêlon, caraméliser le sucre inverti et décuire avec l'infusion chaude. Verser sur les chocolats hachés et lisser au mixeur. Ajouter le brandy **St-Rémy®** et lisser. Puis incorporer le beurre dans la ganache à 35°C environ.

3. CROUSTILLANT AU SARRASIN

- 140 g de couverture lactée 36%
- 70 g de sarrasin ou riz soufflé

Tempérer la couverture à 30°C environ. Ajouter le sarrasin ou le riz soufflé. Dresser une fine pastille à l'aide de cercles de 5 cm de ø.

4. APPAREIL A PISTOLET CHOCOLAT

- 200 g de couverture noire
- 200 g de beurre cacao

Fondre les ingrédients ensemble.

5. MONTAGE

A l'aide d'une douille «Mont Blanc», dresser environ 15 g de ganache **St-Rémy®** sur la capsule garnie et la placer au congélateur.

Pulvériser ensuite avec l'appareil à pistolet chocolat pour obtenir un effet velours. Réserver avant de coller chaque sphère sur une pastille de croustillant au sarrasin. Décorer avec des fils de chocolat noir et de l'or.

