



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GANACHE LACTÉE CITRON



LE CHEF

Création originale de/Original creation by
Serge GRANGER,
MOF Chocolatier Confiseur / Chocolate Maker Confectioner
Formateur international



Recette pour 150 pièces environ

Recipe for around 150 pieces

Préparer un confit de citron :

Mettre à confire doucement sur le feu le jus de 2 citrons et les zestes de 2 citrons avec le même poids de sucre. Réserver.

Make a confit:

Slowly heat the juice and zest of 2 lemons with the same weight of sugar. Basically, the process consists in gradually replacing the water of the fruit by sugar. Set aside.

Faire bouillir :

400 g de crème fleurette
220 g de confit de citron
60 g de sorbitol

Bring to the boil:

400 g cream 35%
220 g lemon confit
60 g sorbitol

Mélanger :

500 g de couverture lactée 36%
50 g de pâte de cacao

Mix:

500 g milk couverture chocolate 36%
50 g cocoa paste

Refroidir à 30°C environ et mélanger :

75 g de brandy **St-Rémy**® 60% vol.

Cool to 30°C and add:

75 g **St-Rémy**® brandy 60%

COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLES & CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®