



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de Giorgos Avgeros,
Pâtisserie Magoa, Thessalonique, Grèce
Original creation by Giorgos Avgeros,
Magoa Pastry Shop, Thessaloniki, Greece



TRUFFES MAGOA

Recette pour 75 à 78 truffes

INGRÉDIENTS

400 g de crème 35%
80 g de sucre inverti
500 g de chocolat noir de couverture 70%
100 g de beurre
50 g de Metaxa® 60% vol.

PRÉPARATION

Faire bouillir la crème avec le sucre inverti.
Emulsionner avec le chocolat fondu.
A 35°C, ajouter le beurre ramolli et le Metaxa®.
Façonner puis recouvrir de poudre de cacao.

MAGOA TRUFFLES

Recipe for 75 / 78 truffles

INGREDIENTS

400 g cream 35%
80 g invert sugar
500 g dark chocolate couverture 70%
100 g of butter
50 g Metaxa® 60%

PREPARATION

Boil the cream with the invert sugar.
Emulsify with the melted chocolate.
At 35°C, add the softened butter and Metaxa®.
Shape then cover with cocoa powder.