



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Bonbon de chocolat/chocolate: LA PART DES ANGES/ANGEL DUST

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Eric PEREZ,
Ecole de pâtisserie Macaron/Macaron Pastry School,
Bangkok, Thaïlande/Thailand

Recette pour 180 bonbons de 10 g environ

1. GRUÉ PRALINÉ

200 g de sucre semoule
75 g d'eau
200 g de grué de cacao

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à 115°C et ajouter le grué de cacao. Continuer la cuisson jusqu'à caramélisation. Laisser refroidir puis broyer à l'aide d'un robot jusqu'à la formation d'une pâte homogène. Abaisser une couche de 1 mm d'épaisseur au rouleau entre 2 feuilles de papier guitare et détailler à 33 x 33 cm. Laisser durcir et poser un cadre de 1 cm d'épaisseur. Verser la ganache **St-Rémy®** sur le grué praliné.

2. GANACHE ST-RÉMY®

250 g de chocolat de couverture noire 64%
300 g de chocolat de couverture lactée 38%
250 g de crème fleurette (35% M.G.)
60 g de glucose
100 g de beurre
85 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.

Bouillir la crème et le glucose. Faire fondre légèrement les chocolats de couverture et verser la crème bouillie au fur et à mesure afin d'en faire une émulsion. Ajouter le beurre et le brandy **St-Rémy®**. Remuer et verser sur le grué pralines. Laisser durcir pendant une nuit et découper à la guitare (22,5 x 22,5 mm). Laisser durcir.

3. FINITION

Enrober avec un chocolat de couverture noire cristallisé et décorer avec une ligne de chocolat de couverture lactée cristallisé.

Recipe for 180 coated chocolates approx. 10 g each

1. COCOA NIB PRALINE

200 g sugar
75 g water
200 g cocoa nibs

Cook the sugar and water to 115°C and add the cocoa nibs. Continue to cook to roast until caramelized. Allow to cool then ground in food processor until it forms a paste. Spread very thinly (between two sheets of sulfured paper) on a plastic sheet 1 mm thick in a frame of 33 x 33 cm. Allow to crystallize, place a 1 cm frame over the top and pour the ganache **St-Rémy®** on to the praline.

Bring to the boil the cream and glucose. Melt slightly the chocolates and pour the boiling cream over in steps to create a good emulsion. Add the butter and the **St-Rémy®** brandy. Hand blend and pour onto the cocoa nib praline. Crystallize overnight and cut with the guitare cutter 22,5 x 22,5 mm. Allow to crystallize.

3. FINISHING

Coat with dark couverture chocolate and pipe a thin line of milk chocolate.

2. ST-RÉMY® GANACHE

250 g 64% dark chocolate
300 g 38% milk chocolate
250 g cream 35%
60 g glucose
100 g butter
85 g **St-Rémy®** brandy 60%