



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## BONBONS CŒUR AGRUMES



LE CHEF

Création originale de  
Laurent MORENO,  
Chef pâtissier consultant,  
Le Bonheur, Paris, France



Recette pour 5 plaques, moules demi-sphères

Pistoler légèrement les moules avec du beurre de cacao rouge, puis déposer une fine couche de chocolat noir.

### 1. INSERT ABRICOT

5 g de sucre semoule  
5 g de poudre de lait 26% M.G.  
140 g de purée d'abricot sucrée à 10%  
10 g de fruit de la passion 100%  
20 g de sirop de glucose  
5 g de sucre inverti  
420 g de couverture ivoire  
75 g de crème liquide UHT  
25 g de beurre pommade  
25 g de Cointreau® 60% vol.

Procéder comme pour une ganache :  
Faire bouillir la purée d'abricot et le fruit de la passion avec le glucose et le sucre inverti.  
Incorporer progressivement le sucre et la poudre de lait.  
Lier ensuite avec la couverture ivoire.  
Lisser avec la crème liquide.  
Ajouter le beurre pommade à partir de 26°C, émulsionner.  
Incorporer enfin le Cointreau®.  
Déposer les inserts dans les moules.  
Réserver 48 h dans un endroit frais avant de démouler.

### 2. GANACHE CITRON VERT

200 g de crème liquide  
90 g de jus de citron vert  
3 g de zestes de citron vert  
7 g de sucre inverti  
30 g de poudre de sorbitol  
375 g de couverture noire

Faire bouillir la crème liquide, le sucre inverti, le jus, les zestes et le sorbitol.

Laisser infuser pendant 1 h puis chinoisier.

Remettre à chauffer et verser sur la couverture noire.

Mixer la ganache, garnir à moitié les moules et insérer la ganache abricot.

Faire durcir pendant 12 h à 17°C, à 60% d'hygrométrie.

Opérculer avec de la couverture noire.

COINTREAU

ST-RÉMY  
MAISON FONDÉE EN 1765

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®