



Alexandra

Recette pour environ 80 pièces

Création originale de / Original creation by :
Jacques BELLANGER, M.O.F. Pâtissier
Chocolaterie Beline
Le Mans, France



- *Bouillir ensemble 300 g de crème fleurette et 45 g de glucose.*
- *Verser sur 600 g de couverture fondante.*
- *Mélanger puis ajouter 150 g de beurre doux, 90 g de Cognac Rémy Martin® 58% et 60 g de sorbitol atomisé.*

- *Garnir des moules préalablement chemisés finement en couverture noire. Laisser croûter puis enrober d'une fine couche de couverture noire. Décorer avec des petits copeaux de chocolat poudrés de cacao poudre.*

Recipe for approx. 80 pieces

- Boil together 300 g 35% cream and 45 g glucose.
- Pour on 600 g dark couverture.
- Mix and add 150 g unsalted butter, 90 g Rémy Martin® Cognac 58° and 60 g powdered sorbitol.

- Pipe in moulds previously lined thinly with dark couverture. Let set and coat with a thin layer of dark couverture. Decorate with some small chocolate shavings sprinkled of cocoa powder.