



Cointreapolitan

Recette pour environ 150 pièces

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



Ganache

- *Bouillir ensemble 300 g de crème fleurette, 60 g de glucose et 50 g de sorbitol atomisé.*
- *Verser sur 620 g de couverture lactée.*
- *Mélanger puis ajouter 110 g de beurre doux et 50 g de Cointreau® 60%.*

Gelée de groseille

- *Chauffer 200 g de purée de groseille avec 400 g de sucre et 160 g d'eau. Verser 6 g de pectine NH, mélanger avec 50 g de sucre et donner un bouillon. Refroidir et utiliser.*

- *Garnir des moules préalablement chemisés finement en couverture noire : 1/3 de ganache, 1/3 de gelée de groseilles, 1/3 de ganache. Laisser croûter puis enrober d'une fine couche de couverture lactée. Décorer avec une canneberge ou une groseille séchée.*

Recipe for approx. 150 pieces

Ganache

- Boil together 300 g 35% cream, 60 g glucose and 50 g powdered sorbitol.
- Pour on 620 g milk couverture.
- Mix and add 110 g unsalted butter and 50 g Cointreau® 60°.

Redcurrant jam

- Heat together 200 g of redcurrant puree with 400 g of castor sugar and 160 g of water. Sprinkle in 6g of Pectin NH mixed with 50 g of sugar and bring to the boil. Cool down and use once cold.

- Fill in moulds previously lined thinly with dark couverture : 1/3 chocolate filling, 1/3 redcurrant jam, 1/3 chocolate filling. Let set and coat with a thin layer of milk couverture. Decorate with a dry cranberry or a redcurrant.

