



Création originale de :
Original creation by :
Philippe VANCAYSSELE
Chocolate Academy
Barry Callebaut
Belgique



Molded Chef Hat chocolates

Recipe for approx. 120 pieces (60 finished pieces)

Rémy Martin® Cognac and banana ganache

- Bring to the boil 70 g cream (minimum of 35% fat content), 160 g banana puree, 30 g powdered glucose, 45 g sorbitol powder, 45 g butter, 1 g of sea salt.
- Pour over 500 g Milk Couverture Chocolate Callebaut 823NV and mix.
- Add at 30°C 80 g Rémy Martin® Fine Champagne 58% Cognac.
- Coat the molds. Fill with the ganache and leave to cristallise and seal with a fine coat of couverture chocolate and join together before cristallisation of the chocolate.



Le Rémy

*bonbon de chocolat moulé
en forme de Toque (double)*

*Recette pour environ 120 demi bonbons
(60 pièces finies)*

Ganache banane au Cognac Rémy Martin®

- *Bouillir 70 g de crème 35%, 160 g de purée de banane, 30 g de glucose en poudre, 45 g de sorbitol en poudre, 45 g de beurre, 1 g de fleur de sel.*
- *Verser sur 500 g de couverture lactée Callebaut 823NV et mixer.*
- *Ajouter à 30°C 80 g de Cognac Rémy Martin® Fine Champagne 58%.*
- *Chemiser les ½ moules. Garnir de ganache. Laisser bloquer puis obturer chaque ½ moule d'une fine couche de couverture et les coller aussitôt.*