



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



# Margarita

*Recette pour environ 150 pièces*

## Marmelade de citron

*80 g de pâte d'amande 60%  
180 g d'écorces de citrons confits hachés  
30 g de sucre glace  
160 g de jus de citron  
20 g de liqueur de citron 28/30%  
Mixer dans l'ordre tous les ingrédients à froid.*

## Ganache au Cointreau®

*Zestes de citrons verts confits*

*Blanchir des zestes de citrons verts dans de l'eau légèrement salée. Confire dans un sirop à 30°B frémissant pendant quelques minutes. Réserver dans le sirop coloré vert. Garnir au 1/3 les coquilles en chocolat avec la marmelade. Compléter avec la ganache au Cointreau®. Laisser bloquer puis enrober avec les zestes de citrons verts confits égouttés.*



Recipe for approx. 150 pieces

## Lemon marmelade

80 g almond paste 60%  
180 g chopped candied lemon peels  
30 g icing sugar  
160 g lemon juice  
20 g liquor of lemon 28/30°  
Blend the ingredients in this order  
(cold process).

## Ganache with Cointreau®

Candied zests of lime  
Boil zests of limes in a lightly salted water. Infuse to crystalize in a simmer syrup at 30°B during few minutes. Keep reserved in the syrup with a bit of green colouring. Garnish up to 1/3 the chocolate cups with the lemon marmelade. Complete with the Cointreau® ganache and let set. Then enrob in total with the drained candied zests of limes.

