



Création originale de / Original creation by :
Ramon MORATO
Meilleur Pâtissier d'Espagne 1997
Ecole Chocolate Academy
Espagne



Rémy Martin® cognac and hazelnut chocolates

150 g cream 35% fat content
120 g glucose syrup DE 60
500 g hazelnut praline 50%
120 g cocoa butter
66 g Rémy Martin® cognac 58%

Dissolve the glucose in the cream and add the cognac. Bring this mixture to a temperature of 30°C. Melt the



Rémy Martin® Noisette

150 g de crème 35% M.G.
120 g de sirop de glucose DE 60
500 g de praliné noisette 50%
120 g de beurre de cacao
66 g de cognac Rémy Martin® 58%

Dissoudre le sirop de glucose dans la crème et ajouter le cognac. Porter la température jusqu'à environ 30°C. Fondre le beurre de cacao à 45/50°C et mélanger avec le praliné à température ambiante. Incorporer la partie liquide avec le mélange de praliné et le beurre de cacao. Pré-cristalliser à 30°C et pocher dans les moules préalablement chemisés.

Montage : *Dans un moule ½ sphère, pulvériser un mélange au colorant noir tempéré. Puis marquer avec un «bâtonnet» ou une «brochette» une ligne sur la surface passée au pistolet. Une fois cristallisée, passer une couche avec un colorant or en poudre et finalement mouler avec une couverture lactée 40% tempérée. Après cristallisation, pocher l'émulsion de cognac Rémy Martin® et praliné noisette à environ 30°C. Fermer avec un film plastique et attendre quelques heures jusqu'à cristallisation correcte. Obturer avec la même couverture lactée.*

cocoa butter to 45/50°C and mix with the hazelnut praline at room temperature. Mix together the liquid with the praline and cocoa butter. Crystallize to 30°C and pipe into prepared molds.

Preparation and finishing : In a demi-sphere mold, spray with a tempered dark chocolate mix. Mark each mold, by using a toothpick, a

line through the painted surface. Once crystallized, cover with another coat of colour or with powder; then finally with a layer of tempered milk couverture chocolate 40%. Allow to crystallize, then pipe the Rémy Martin® cognac and hazelnut ganache into each mold at 30°C. Cover with plastic film and allow several hours for crystallization. Close and seal with tempered milk couverture chocolate 40%.