



Collection tendance 2011-2012



## Sommaire



*Bûche «Forêt noire»*  
page 4



*Baba exotique*  
page 6



*Saint Honoré Cointreau®*  
page 8



*Brioche Griottines®*  
page 10



*Bombe glacée Plombières*  
page 12



*Le Saint Sylvestre®*  
page 14



*Paris Brest Cointreau®*  
page 16



*Bonbons de chocolat :*  
• Alliance  
• La part des anges  
page 18

## Présentation des chefs



Depuis 23 ans, L'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil n'a eu de cesse à travers ses cours de perfectionnement dispensés par des professionnels hautement qualifiés, de promouvoir des matières premières de qualité. C'est pourquoi nous sommes devenus l'ambassadeur de PREMIUM GASTRONOMIE, la signature de grandes marques de la gastronomie : Griottines®, Cointreau®, Rémy Martin®, Saint James®, ...

J'espère que ces quelques recettes vous aideront dans l'accomplissement de ce noble art.

Gastronomiquement vôtre.

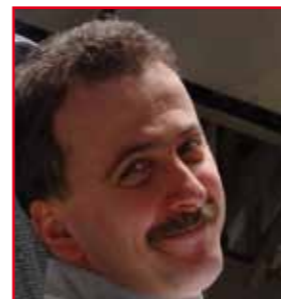
*Jean-Michel PERRUCHON, M.O.F. Pâtissier, Ecole Bellouet Conseil, Paris, France*



D'origine bretonne, et fils de boulanger, j'enseigne ma passion pour la boulangerie dans un lycée professionnel. Je transmets également mon savoir-faire dans de nombreux pays en tant que Consultant Technique pour des boulangeries & pâtisseries, des salons professionnels, ou dans des écoles, dont l'Ecole Bellouet Conseil à Paris. Depuis 2 ans, je suis également responsable de l'ouverture de boulangeries françaises au Japon, tout en assurant la formation de ces futurs boulangers en France.

Exigeant tant au niveau de la qualité qu'au niveau du goût de mes créations, je travaille depuis longtemps les produits de la gamme Premium Gastronomie. C'est donc avec un grand plaisir que je vous livre ici quelques unes de mes recettes réalisées à base de Griottines® et de Cointreau®, pour cette collection tendance 2011-2012.

*Ludovic RICHARD, M.O.F. Boulanger, Vice Champion du Monde de Boulangerie par équipe, Champion d'Europe de Boulangerie par équipe*



Eric PEREZ a débuté sa carrière de pâtissier à Toulouse à l'âge de 15 ans. En 1985, il travaille aux Etats-Unis pour l'Ambassade de France, puis le groupe Ritz Carlton. Il remporte la médaille de bronze lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 1999 à Lyon. En 1996, il enseigne à l'école internationale d'art de la confiserie Ewald Notter. En 1998, il déménage en Chine où il s'investit pour le Portman Ritz Carlton. En 2001, il crée sa pâtisserie à Shanghai et coache l'équipe nationale de Chine lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

L'année 2008 voit la création de son école de formation Macaron, à Bangkok en Thaïlande ; cette école de pâtisserie a pour mission de former des professionnels à l'excellence du métier de pâtissier. C'est l'excellence qu'Eric PEREZ a su mettre en œuvre en nous concoquant ses recettes pour le livret «collection tendance 2011-2012».

*Eric PEREZ, Ecole de Pâtisserie Macaron, Bangkok, Thaïlande*

## Bûche «Forêt noire»

pâtisserie

Recette pour environ 30 personnes en cadre L 35 x l 28 x H 4,5 cm  
soit 5 bûches de Longueur 28 x largeur 7 cm pour 6 personnes.

### Biscuit chocolat

- 200 g beurre pommade
- 100 g couverture noire 70% fondue
- 140 g sucre glace
- 400 g jaunes d'œufs
- 60 g farine
- 20 g cacao poudre
- 320 g blancs d'œufs
- 120 g sucre semoule

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade, la couverture noire 70% fondue et le sucre glace. Incorporer petit à petit, les jaunes d'œufs, bien blanchir l'appareil. Incorporer la moitié des blancs d'œufs montés et meringués avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé farine et cacao poudre, et finir le mélange en incorporant le reste des blancs d'œufs montés. Etaler le biscuit dans un cadre 56 x 35 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 10 minutes.

### Crèmeux lacté

- 200 g lait entier
- 400 g crème fleurette
- 400 g chocolat de couverture lactée 36%
- 70 g masse gélatine\*

Bouillir le lait et la crème fleurette. Verser le mélange sur le chocolat de couverture lactée hachée. Mixer le tout et ajouter la masse gélatine fondue préalablement au micro-ondes. Mixer l'ensemble.

### Mousse blanche

- 500 g crème fleurette
- 120 g sirop de glucose
- 140 g jus de Griottines®
- 100 g masse gélatine\*

Monter la crème fleurette. Chauffer le glucose et le jus de Griottines® à 50°C et incorporer la masse gélatine. Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

### Imbibage au Kirsch de Fougerolles A.O.C.

- 200 g sirop à 30°B
- 100 g eau
- 30 g Kirsch de Fougerolles A.O.C.
- 30 g jus de Griottines®

### Montage

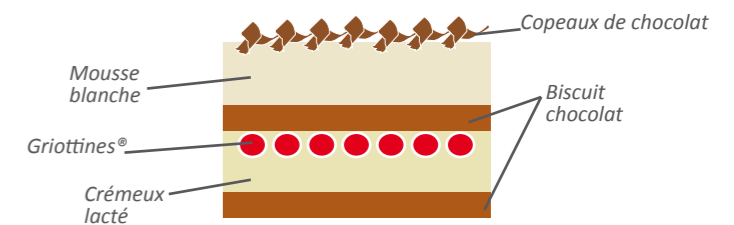
Prendre un cadre L 35 x l 28 x H 4,5 cm. Placer au fond du cadre une feuille de biscuit chocolat imbibé au Kirsch de Fougerolles A.O.C. et jus de Griottines®. Couler le crèmeux lacté et parsemer 300 g de Griottines®. Disposer le deuxième fond de biscuit chocolat imbibé au Kirsch de Fougerolles A.O.C. et jus de Griottines® et finir par la mousse blanche. Mettre le tout au surgélateur.

### Finition

Disposer en décor des copeaux de chocolat, quelques Griottines® et feuilles d'or et des plaquettes de chocolat sur les côtés.

#### \* Rappel de la masse gélatine :

50 g de gélatine poudre 200 blooms et 300 g d'eau froide. Mélanger le tout ensemble au fouet et laisser durcir au réfrigérateur.



Création originale de  
**Jean-Michel PERRUCHON**  
M.O.F. Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil  
Paris, France



## Baba exotique

*pâtisserie*

Recette pour 24 savarins

### Pâte à baba

500 g farine  
 20 g sucre semoule  
 10 g sel  
 30 g levure  
 100 g eau  
 300 g oeufs  
 160 g beurre fondu

Mélanger dans la cuve du batteur la levure et l'eau. Puis incorporer la farine, le sucre semoule, le sel, les oeufs et travailler à l'aide de la feuille. Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre fondu. Dresser à la poche à douille dans les moules «silicone savarin».

Une recette donne une plaque de 24 savarins. Laisser pousser dans les moules et cuire à four ventilé 170°C pendant 25 à 30 minutes.

### Sirop de trempage

1 000 g eau  
 450 g sucre  
 150 g jus de fruits de la passion  
 150 g Rhum Saint James® 54% vol.

Porter à ébullition, puis ajouter le Rhum. Réserver pour le trempage des babas.

### Crème Chantilly

1 000 g crème fleurette  
 80/100 g sucre glace  
 2 g vanillé poudre

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et la vanille poudre. Monter au batteur au fouet en faisant attention d'avoir une crème fleurette bien froide pour un meilleur foisonnement.

### Montage et finition

Cuire si possible les savarins un jour avant le trempage. Chauffer le sirop de trempage des babas à environ 50°C. Plonger les savarins et faire attention de les tremper doucement et complètement. Le trempage du baba est l'opération la plus importante.

Egoutter les savarins et les rhumer légèrement en surface, les napper au nappage neutre et dresser une rosace de crème Chantilly. Décorer le dessus avec quelques fruits frais.



Création originale de  
**Jean-Michel PERRUCHON**  
 M.O.F. Pâtissier,  
 Ecole Bellouet Conseil  
 Paris, France





## Saint Honoré Cointreau®

pâtisserie

Recette pour 2 Saint Honoré de 6 personnes

### Sablé breton aux zestes d'orange

- 180 g jaunes d'œufs
- 340 g cassonade
- 360 g beurre
- 500 g farine type 55
- 30 g poudre à lever
- 2 zestes d'orange

Blanchir les jaunes et la cassonade.

Ajouter le beurre en pommade, les zestes d'orange et enfin la farine tamisée avec la poudre à lever.

Réserver quelques heures au froid (+ 4°C).

Abaisser le sablé à 0,7 cm d'épaisseur et détailler des rectangles de 20 cm de longueur et 11 cm de largeur. Cuire au four ventilé à 170°C entre 25 à 30 minutes, puis laisser refroidir sur une grille.

### Caramel au beurre salé

- 400 g sucre
- 100 g glucose
- 500 g crème liquide
- 200 g beurre
- 10 g fleur de sel

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose. Verser la crème liquide chaude puis le beurre et enfin la fleur de sel. Remettre sur le feu quelques minutes pour atteindre 103-104°C.

### Crème légère au Cointreau®

- 1 000 g crème pâtissière
- 500 g crème Chantilly
- 40 g Cointreau® 60% vol.

Fouetter la crème pâtissière avec le Cointreau® puis incorporer délicatement à la spatule la crème Chantilly.

### Réalisation

Disposer sur le sablé breton une fine couche de caramel au beurre salé.

Dresser ensuite sur le caramel avec une douille à St Honoré la crème légère au Cointreau®.

Déposer pour finir sur le sablé breton 10 petits choux préalablement garnis de crème légère au Cointreau® et glacés de caramel au beurre salé.



Création originale de  
Ludovic RICHARD  
M.O.F. Boulanger



  
Griottines®

## Brioche Griottines®

*vienniserie*

Recette pour environ 60 brioches

La brioche Griottines® peut accompagner merveilleusement le café ou le thé de l'après-midi. Inutile de la servir accompagnée de confiture : elle renferme déjà des fruits ! Dégustée nature, cette brioche est vraiment un délice !

La brioche Griottines® est recouverte avant la cuisson d'une macaronade qui lui procure une petite note croustillante.

### Brioche

1 000 g farine type 55  
 22 g sel  
 30 g levure  
 120 g sucre  
 200 g pâte fermentée  
 400 g œufs  
 250 ml lait  
 500 g beurre  
 20 g vanille liquide  
 25 g Kirsch La Cigogne® Gastronomie  
 300 g Griottines®  
 100 g pistaches  
 100 g amandes

### Macaronade

250 g poudre d'amande  
 210 g blancs d'œufs  
 80 g cassonade

### Méthode de travail

**Incorporation :** Tous les ingrédients au départ (sauf le beurre, les fruits et les arômes).

**Pétrissage :** 5 minutes en 1<sup>ère</sup> et jusqu'à ce que la pâte se décolle en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Ensuite incorporer en 1<sup>ère</sup> vitesse le beurre et pétrir en 2<sup>ème</sup> vitesse jusqu'à nouveau décollement de la pâte. Puis incorporer les fruits et les arômes. Température de pâte : 24 à 26°C

**Pointage :** 1 heure à température ambiante ou mettre au réfrigérateur pour le lendemain

**Pesage :** Petites boules à 50 g ou pâtons boulés légèrement à 180 g

**Détente :** 10 à 20 minutes

**Façonnage :** En boules de 50 g dans des timbales alu de Ø 60 cm et de hauteur 35 cm ou de forme allongée de 180 g dans des moules de 12 x 8 x 4,5 cm.

**Aprêt :** Environ 2 heures à température ambiante (25°C).

**Finition :** Etaler la macaronade sur la brioche puis saupoudrer 3 fois de sucre glace.

**Cuisson :** Cuire environ 25 à 30 minutes à 160/180°C.



Création originale de  
Ludovic RICHARD  
M.O.F. Boulanger



## Bombe glacée Plombières

g l a c e

Recette pour 12 dômes de 18 cm de ø,  
soit environ 16 personnes

### Parfait glacé au Kirsch de Fougerolles A.O.C.

120 g lait entier  
90 g sucre semoule  
30 g sucre inverti  
80 g jaunes d'œufs  
320 g crème fouettée  
3 gousses de vanille  
5 g Kirsch de Fougerolles A.O.C. 45% vol.  
150 g Griottines®

1. Porter à ébullition le lait et la vanille fendue et grattée, puis chinoiser.
2. Mélanger les jaunes et le sucre. Ajouter le lait et mélanger. Cuire à la nappe à 85°C, puis chinoiser.
3. Retirer du feu. Au batteur à l'aide du fouet, monter en position 3 puis réduire la vitesse jusqu'à refroidissement total.
4. Mélanger délicatement la crème fouettée avec l'anglaise en ajoutant le Kirsch de Fougerolles A.O.C..

### Sorbet cerises noires

440 g purée de cerises noires  
265 g eau  
120 g sucre semoule  
40 g glucose en poudre  
4,5 g stabilisateur Super Neutrose

1. Porter l'eau à ébullition.
2. Ajouter les ingrédients secs mélangés et reporter à ébullition.
3. Verser la purée de cerises noires.
4. Laisser reposer pendant 3 heures avant de mixer et turbiner à la sorbetière.

### Sorbet mangue

725 g purée de mangue  
255 g eau  
123 g sucre semoule  
85 g glucose en poudre  
3,5 g stabilisateur Super Neutrose

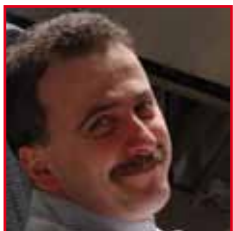
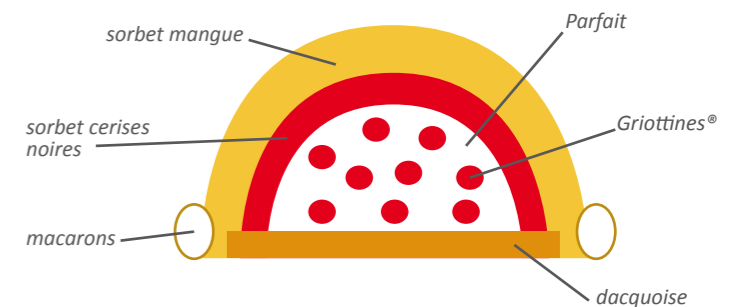
1. Porter l'eau à ébullition.
2. Ajouter les ingrédients secs mélangés et reporter à ébullition.
3. Verser la purée de mangue.
4. Laisser reposer pendant 3 heures avant de mixer et turbiner à la sorbetière.

### Dacquoise

Utiliser une recette traditionnelle.  
Prévoir environ 300 g de masse pour 2 fonds de 18 cm de ø.

### Montage

Chemiser le sorbet mangue dans un moule ½ sphère de 18 cm de ø et pousser le sorbet avec un moule de 16 cm de ø. Placer le tout au congélateur. Utiliser un chalumeau pour détacher la ½ sphère de 16 cm et remettre au congélateur quelques minutes. Chemiser le sorbet cerises noires et presser avec un moule ½ sphère de 14 cm de ø. Remettre au congélateur. A nouveau, détacher le moule ½ sphère de 14 cm. Verser le parfait glacé Kirsch de Fougerolles A.O.C. en ajoutant les Griottines®. Placer le disque de dacquoise sur le dessus et congeler. Démouler la ½ sphère et glacer avec un nappage neutre. Placer enfin les macarons autour.



Création originale de  
Eric PEREZ  
Ecole de pâtisserie  
Macaron  
Bangkok, Thaïlande



## Le Saint Sylvestre®

pâtisserie

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 4,5 cm de haut,  
soit environ 64 personnes : 8 entremets de 8 personnes

### Pain de Gênes

- 640 g œufs
- 690 g pâte d'amande 50%
- 200 g beurre fondu chaud
- 120 g farine
- 4 g poudre à lever

1. Faire chauffer la pâte d'amande légèrement au micro-onde.
2. Au batteur, monter au fouet la pâte d'amande en ajoutant les œufs graduellement jusqu'au blanchissement du mélange.
3. Incorporer les ingrédients secs tamisés et le beurre fondu.
4. Etaler sur une feuille de « Flexipat® » de 60 x 40 x 1 cm de haut et faire cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 25 minutes.

### Compote d'oranges

- |      |                      |      |               |
|------|----------------------|------|---------------|
| 20 g | beurre               | 15 g | cassonade     |
| 2    | oranges (env. 600 g) | 50 g | sucre semoule |
| 10 g | fécule de maïs       | 25 g | eau           |
| 20 g | Cointreau® 60% vol.  | 25 g | glucose       |

1. Faire cuire les oranges dans l'eau pendant une heure.
2. Laisser refroidir et couper en tranche.
3. Dans un poêlon, cuire les oranges avec le beurre, le sucre, la cassonade et le glucose.
4. En fin de cuisson, ajouter le mélange de fécule de maïs et le Cointreau® pour épaissir la compote.
5. Refroidir et mixer grossièrement la compote.

### Crème citron et chocolat blanc

- |       |                 |       |                      |
|-------|-----------------|-------|----------------------|
| 250 g | lait            | 20 g  | feuilles de gélatine |
| 1     | zeste de citron | 425 g | chocolat blanc       |
| 1     | zeste d'orange  | 500 g | crème fouettée       |
| 15 g  | glucose         | 25 g  | Cointreau® 60% vol.  |

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Chauffer le lait, ajouter le glucose et les zestes. Laisser infuser.
3. Chinoiser le lait et ajouter la gélatine égouttée et fondue.
4. Verser le tout sur le chocolat blanc et réaliser une ganache.
5. Ajouter enfin la crème fouettée.

### Coulis orange sanguine

- 250 g purée d'orange sanguine
- 35 g sucre semoule
- 5 g feuilles de gélatine

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Chauffer 1/3 de la purée et ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger et faire fondre la gélatine.
3. Mélanger avec les 2/3 de purée restants. Réserver pour le montage.

### Dacquoise orange

- 320 g amandes en poudre
- 320 g sucre glace
- 65 g farine
- 400 g blancs d'œufs
- 170 g sucre semoule
- 2 zestes d'oranges

1. Tamiser les ingrédients secs ensemble et ajouter les zestes d'oranges.
2. Monter au batteur les blancs d'œufs en meringue avec le sucre, puis verser délicatement les ingrédients secs.
3. Etaler l'ensemble dans une feuille de « Flexipat® » 60 x 40 x 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 15 minutes.

### Mousse d'orange sanguine

- 750 g purée d'orange sanguine
- 40 g feuilles de gélatine
- 300 g meringue italienne
- 900 g crème fouettée
- 30 g Cointreau® 60% vol.

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Chauffer 1/2 de la purée et ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger et faire fondre la gélatine.
3. Mélanger avec les 1/3 purée froide.
4. Refroidir et faire le mélange avec la meringue italienne et la crème fouettée.
5. Ajouter le Cointreau®.

### Montage

Effectuer un montage dans un cadre de 60 x 40 x 4,5 cm de haut, posé sur plaque et feuilles de papier sulfurisé. Placer le pain de Gênes cuit au fond du cadre, puis étaler une couche fine de compote d'orange sanguine. Couler ensuite la moitié de la crème citron/chocolat blanc et parsemer les Griottines® bien égouttées. Couvrir les Griottines® avec le reste de crème citron/chocolat blanc. Durcir au congélateur. Verser le coulis d'orange sanguine sur la crème et durcir le tout au surgélateur. Terminer le montage avec une couche de mousse d'orange sanguine, la dacquoise amande/orange et enfin une dernière couche de mousse d'orange sanguine. Garder une petite partie de mousse pour bien lisser le montage une fois durci.

### Finition

Pulvériser au pistolet le chocolat rose et décorer avec des perles argentées, des Griottines® et des copeaux de chocolat blanc.



Création originale de  
Eric PEREZ  
Ecole de pâtisserie  
Macaron  
Bangkok, Thaïlande



## Paris-Brest Cointreau®

pâtisserie

Recette pour 2 Paris-Brest de 6 personnes  
ou 8 individuels

### Pâte à choux

250 g eau  
250 g lait  
220 g beurre  
15 g sel  
10 g sucre semoule  
280 g farine  
500 g œufs

Dans une casserole, bouillir le mélange eau, lait, beurre, sel et sucre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une seule fois. Dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus.

Au batteur, ajouter les œufs graduellement puis dresser à la poche en forme de couronne de 16 cm de Ø ou 8 cm pour les individuels.

Parsemer le dessus de la couronne, préalablement dorée, d'amandes bâtonnets.

Pocher également quelques carolines (mini-éclairs).

Cuire à 190/200°C, 30 minutes environ, au four à sole (160°C en four ventilé).

### Crème légère au Cointreau®

Faire une crème pâtissière avec :

300 g lait  
½ gousse de vanille  
65 g jaunes d'œufs  
75 g sucre semoule  
28 g poudre à crème

Puis ajouter 45 g de beurre.

Cette recette donne 500 g de masse.

Réalisation de la crème légère :

500 g crème pâtissière  
30 g Cointreau® 60% vol.  
5 g zestes d'orange (soit 1 pièce)  
14 g gélatine feuilles  
500 g crème Chantilly

Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes, l'égoutter puis la faire fondre.

Détendre la crème pâtissière au fouet avec Cointreau® et les zestes d'orange.

Incorporer vivement un peu de pâtissière à la gélatine fondue chaude puis ajouter tout le reste de la pâtissière en respectant l'équilibre des masses.

Incorporer délicatement la crème Chantilly ferme à la maryse.

Trancher la couronne de pâte à choux horizontalement. Pocher la crème à l'aide d'une douille cannelée.

Intercaler quelques carolines au centre de la crème puis pocher une seconde série de rosaces.





Création originale de  
**Eric PEREZ**  
Ecole de pâtisserie Macaron  
Bangkok, Thaïlande



## Alliance

### bonbon de chocolat

Recette pour environ 60 chocolats  
demi-sphériques de 10 g

#### Ganache citron vert et Cointreau®

- 120 g jus de citron vert
- 15 g glucose
- 250 g chocolat blanc
- 35 g beurre
- 20 g Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition le jus de citron vert et les zestes puis chinoiser. Ajouter le glucose. Faire fondre le chocolat blanc. Verser le jus de citron et le glucose sur le chocolat et créer une émulsion. Ajouter le beurre ramolli, puis le Cointreau®. Préparer les moules à chocolat en les passant au pistolet vert clair et brosser de la poudre d'or. Chemiser ensuite avec le chocolat blanc. Garnir avec la ganache citron vert Cointreau®. Laisser une nuit à durcir, puis obturer.



## La part des anges

### bonbon de chocolat

Recette pour 180 bonbons de 10 g environ

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à 115°C et ajouter le grué de cacao. Continuer la cuisson jusqu'à caramélisation. Laisser refroidir puis broyer à l'aide d'un robot jusqu'à la formation d'une pâte homogène. Abaisser une couche de 1 mm d'épaisseur au rouleau entre 2 feuilles de papier guitare et détailler à 33 x 33 cm. Laisser durcir et poser un cadre de 1 cm d'épaisseur. Verser la ganache Rémy Martin® sur le grué praliné.

Suite de la recette La part des anges

#### Ganache au cognac Rémy Martin®

- 250 g chocolat de couverture noire 64%
- 300 g chocolat de couverture lactée 38%
- 250 g crème fleurette (35% M.G.)
- 60 g glucose
- 100 g beurre
- 85 g cognac Rémy Martin®

## LE BON DOSAGE EN PÂTISSERIE...

du PARFUM

et MOINS D'ALCOOL  
avec un DOSAGE PRÉCIS

(dosages valables  
pour Cointreau®,  
Saint James®, Rémy Martin®  
et Kirsch de Fougerolles A.O.C.)

Recettes de base	Parfum peu intense	Parfum intense	Parfum plus intense
Crème pâtissière	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème Chantilly	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Crème légère	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème au beurre	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Ganache	50 g/kg	80 g/kg	100 g/kg
Mousse	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Crème glacée	15 g/kg	35 g/kg	45 g/kg
Sorbet	20 g/kg	40 g/kg	50 g/kg
Imbibage	80 g/kg	150 g/kg	250 g/kg

## LES ACCORDS DE PARFUM

Arôme polyvalent par excellence, le **Concentré Cointreau®** parfume tous types de crèmes, mousses, fourrages, sirops d'imbibage, glaces et sorbets. Seules quelques gouttes suffisent pour apporter une fraîcheur délicate et fruitée aux préparations culinaires. Il s'associe également parfaitement aux parfums de fruits rouges, agrumes, fruits secs, vanille, café, caramel, chocolats, pralinés, etc...



L'intensité des tonalités boisées et florales appréciée par les plus grands professionnels fait du Cognac **Rémy Martin®** le partenaire idéal en chocolaterie. Il s'accorde aussi très bien aux préparations pâtissières à base de fruits secs (pralinés, fruits confits, abricots, raisins secs, amandes), d'épices (cannelle, vanille), de café et de caramel.

Bouillir la crème et le glucose. Faire fondre légèrement les chocolats de couverture et verser la crème bouillie au fur et à mesure afin d'en faire une émulsion. Ajouter le beurre et le cognac Rémy Martin®. Remuer et verser sur le grué pralinés. Laisser durcir pendant une nuit et découper à la guitare (22,5 x 22,5 mm). Laisser durcir.

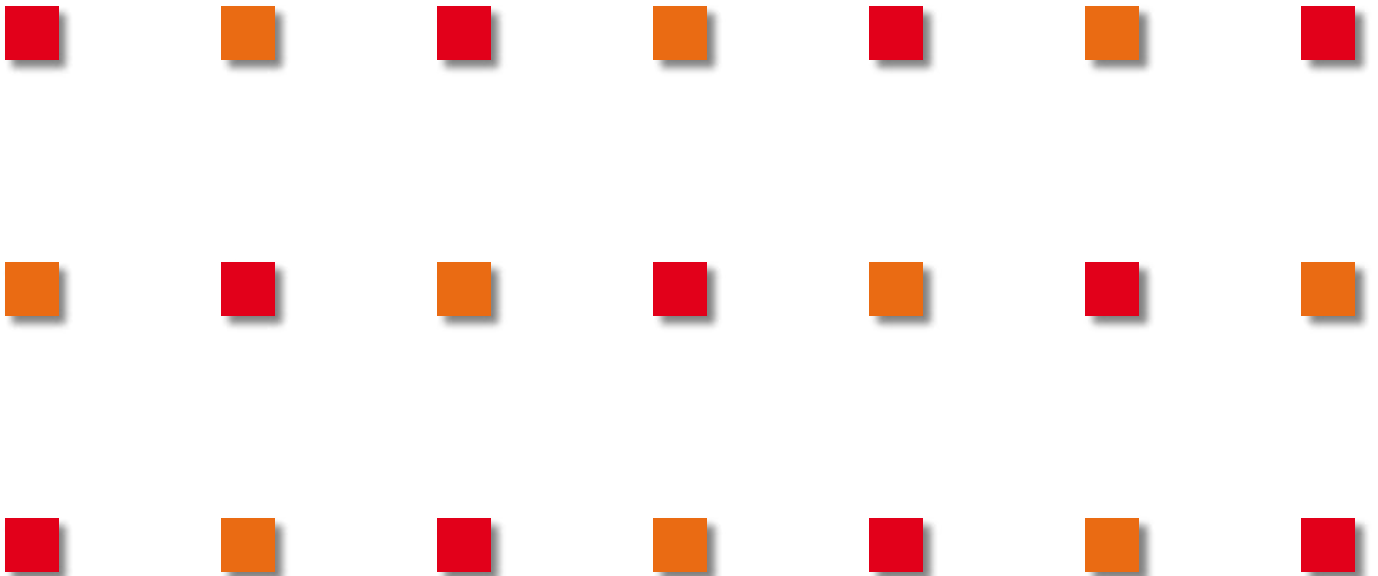
**Finition** : Enrober avec un chocolat de couverture noire cristallisé et décorer avec une ligne de chocolat de couverture lactée cristallisé.



Le rhum, le spiritueux encore le plus utilisé en pâtisserie française, est souvent employé seul pour parfumer crèmes pâtissières, mousselines et crèmes au beurre. Le **Saint James®** s'apprête aussi avec les ganaches au chocolat, les raisins secs et les fruits confits en glacerie. De plus, il est associé aux fruits exotiques, aux agrumes, aux fruits secs, aux épices et au café.



Le **Kirsch de Fougerolles A.O.C.** est un formidable arôme naturel. Il se suffit à lui-même pour parfumer les crèmes de St Honoré et de toutes préparations à base de pâte à chou. C'est aussi un parfum qui valorise le goût des fraisières, qui s'accorde aux fruits rouges, caramel et pistache. En glacerie, on le marie souvent aux fruits confits. Il trouve également sa place dans les Parfaits Glacés.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie



Grandes Distilleries Peureux - 43 avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles - France - Ligne directe +33 (0)3 84 49 66 12 - Fax +33 (0)3 84 49 56 78

[www.premiumgastronomie.com](http://www.premiumgastronomie.com)