



RÉMY MARTIN®
FINE CHAMPAGNE COGNAC

Création de Thierry Mulhaupt
France

GANACHE DU CENTAURE

Ingrédients pour 130 bonbons de chocolat

Macérer et réserver :

700 g de raisins blonds

avec :

25 cl de Fine Champagne RÉMY MARTIN 58°

Bouillir :

300 g de crème fraîche

20 g de sucre inverti

40 g de sorbitol liquide

Verser sur :

650 g de chocolat de laboratoire

Ajouter :

50 g de beurre doux

Puis verser :

25 cl de Fine Champagne RÉMY MARTIN 58°



Lisser afin d'obtenir une masse homogène et brillante.

Déposer 2 raisins macérés et égouttés dans les moules préalablement chemisés de couverture noire Extra-bitter.

Couler la ganache.

Réserver jusqu'à durcissement puis obturer.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy



PREMIUM GASTRONOMIE - 43, avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles - France
Tel. 33 (0)3 84 49 66 12 - Fax : 33 (0)3 84 49 56 78 - www.premiumgastronomie.com