



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
Malaisie



Le Dim Sum

1. CRÊPES

14 crêpes ø 24 cm

100 g de farine T45	120 g d'œufs entiers
25 g de sucre	3 g de sel de mer
5 g de zestes d'orange	350 g de lait
40 g d'huile de pépins de raisin	15 g de rum Mount Gay®
35 g de beurre doux fondu	Black Barrel 43% vol.

Chauffer le lait à 45°C, ajouter le sucre, les zestes, l'huile, le beurre, le sel et les œufs. Bien mélanger et ajouter la farine tamisée. Terminer avec le **rum Mount Gay®**. Passer au mixer et cuire la crêpe dans une poêle non adhésive de diamètre 24 cm.

2. PÂTE À CHOUX

40 pièces ø 4 cm

125 g de lait	300 g d'œufs
125 g d'eau	162.5 g de farine T45
125 g de beurre doux	+/- de lait (pour
5 g de sucre	ajuster la texture)
5 g de sel de mer	

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. A ébullition, ajouter la farine et travailler la pâte pendant environ 3 minutes. Verser l'appareil dans un blender et mixer jusqu'à ce qu'il ait un peu refroidi et commencer à ajouter les œufs un par un. Corriger la texture en ajoutant du lait chaud. A l'aide d'une poche à douille, former des choux de diamètre 4 cm sur une plaque préalablement graissée. Cuire au four à 180°C, clef ouverte, pendant environ 25 minutes.

3. BASE FEUILLETINE

1 pièce de 15 g

75 g de pâte pralinée 60%
25 g de chocolat au lait
75 g de feuilletine
2 g de sel de mer

Mélanger bien tous les ingrédients. 1 crêpe contient 15 g. Utiliser comme base avant de placer le chou sur la crêpe.

4. BANANE CARAMÉLISÉE

1 pièce de 15 g

400 g de bananes (coupées en cubes)
80 g de sucre (caramel)
40 g de beurre
½ jus de citron

- 1 gousse de vanille
- 25 g de **rum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
- 40 g de raisins (macérés dans le **rum Mount Gay®** pendant 1 nuit)

Faire caraméliser le jus de citron, la gousse de vanille et le sucre. Ajouter le beurre puis les morceaux de banane, flambés au **rum Mount Gay®**. Finir de chauffer.

5. CRÈME HOJICHA MOUNT GAY®

1 pièce de 20 g

85 g de crème fouettée (1)
7 g de sirop de glucose
7 g de miel
150 g de chocolat au lait
300 g de crème fouettée (2)
4 g de poudre Hojicha
32 g de rum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
2 g de sel

Porter à ébullition la crème (1), le miel et le glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu, le sel et la poudre Hojicha jusqu'à former une émulsion parfaite. Ajouter le **rum Mount Gay®**, puis peu à peu le liquide froid (2) en utilisant un mixer, puis réserver au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Fouetter jusqu'à la formation de pics mous.

Le cocktail : El Authentico

Gourmand, frais

Intensité : Difficulté :

Pour 1 cocktail

- ### 1. INGRÉDIENTS
- 60 ml de **Rhum Mount Gay® Black Barrel**
 - 30 ml de jus de citron vert frais
 - 1 banane
 - 3 traits d'Angostura Bitters
 - 22 ml de liqueur de banane

2. PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker. Réduire la banane en purée et l'ajouter à la préparation. Filtrer dans une coupe.

