



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 gin The Botanist® 60% vol.
35 g de beurre doux fondu	

Chauffer le lait à 45°C, ajouter le sucre, les zestes, l'huile, le beurre, le sel et les oeufs. Bien mélanger et ajouter la farine tamisée. Terminer avec le gin The Botanist®. 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 ajuster la texture)
5 g de sucre	
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 oeufs 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. COMPOTE DE MANGUES

1 pièce de 10 g

10 g de purée de mangues
20 g de purée de fruits de la passion
66 g de glucose atomisé
1 gousse de vanille

4 g d'algine
20 g de sucre glace
400 g de mangues en cubes
1 zeste de citron vert
40 g de gin The Botanist® 60% vol.

Chauffer toutes les purées, le glucose, la vanille et le sucre glace à 40°C, ajouter l'algine (bien mélangée avec 10% de sucre). Porter à ébullition, stopper la cuisson. Ajouter les cubes de mangues, le zeste et le gin The Botanist®.

5. PANDAN KAYA

20 g de feuilles de Pandan	150 g de beurre
400 g de lait de noix de coco	4 g de sel de mer
8 œufs entiers	160 g de crème fouettée
300 g de sucre	

Passer au mixer les feuilles de pandan avec le lait, filtrer le mélange. Maintenir doucement au chaud en remuant. Ajouter les autres ingrédients sauf le beurre et porter à 35°C. Puis, ajouter le beurre et mixer.

6. CHANTILLY PANDAN THE BOTANIST®

1 pièce de 20 g

450 g de crème fouettée
135 g de Pandan Kaya
1 gousse de vanille
40 g de gin The Botanist® 60% vol.

Bien mélanger et fouetter jusqu'à former des pics moyens.

Le cocktail: Tom Collins

Pétillant, frais

Intensité:



Difficulté :



Pour 1 cocktail

1. INGRÉDIENTS

60 ml de Gin The Botanist®
30 ml de sirop simple
30 ml de jus de citron frais
Eau gazeuse

2. PRÉPARATION

Mélanger le gin, le sirop et le jus de citron dans un shaker glacé jusqu'à ce que cela soit légèrement givré. Filtrer dans un verre rempli de glaçons. Verser l'eau gazeuse. Placer le dim sun.

