



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET,
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011
Twin's Creative Lab, Taïwan



Recette pour 20 pièces

1. PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- 100 g de beurre
- 63 g de sucre glace
- 0,5 g de sel
- 20 g de poudre d'amande
- 37 g d'œuf
- 167 g de farine T55
- 12 g de cacao en poudre Michel Cluizel

- 1) Sabler ensemble le beurre, le sucre glace (préalablement tamisé), le sel, la poudre d'amande, la farine et le cacao en poudre tamisé.
- 2) Ajouter les œufs et mélanger.
- 3) Réserver la pâte au réfrigérateur.
- 4) Étaler la pâte à 4 mm d'épaisseur. Couper plusieurs rectangles de 4 x 10 cm et les placer sur un tube inox de 2 cm de diamètre légèrement graissé à l'huile.
- 5) Cuire à 155°C pendant environ 15 minutes.

2. GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

- 50 g de chocolat noir 55% Elianza Michel Cluizel
- 50 g de beurre de cacao

Faire fondre les ingrédients ensemble et mélanger.

3. CRÈME NAMELAKA ORANGE AMÈRE, CHOCOLAT NOIR & MOUNT GAY®

- 53 g de lait
- 5 g de glucose
- 2 g de gélatine 200 bloom
- 120 g de chocolat noir 70% Riachuelo Michel Cluizel
- 105 g de crème (froide)
- 27 g de purée d'orange amère Sicoly
- 15 g de Rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.

- 1) Faire chauffer le lait, le glucose et la gélatine à 70°C.
- 2) Verser sur le chocolat fondu.
- 3) Mélanger au mixeur plongeur et ajouter peu à peu la crème froide. Incorporer en dernier l'orange amère et le Rhum Mount Gay®.
- 4) Réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

4. BISCUIT CACAO DAVID

- 44 g de farine T55
- 28 g de cacao en poudre Michel Cluizel
- 97 g de jaune d'œuf
- 61 g d'huile de pépin de raisin
- 97 g de blanc d'œuf
- 97 g de cassonade

- 1) Battre les blancs d'œufs et la cassonade jusqu'à la formation de pics mous.
- 2) Emulsionner au mixeur plongeur les jaunes et l'huile jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser sur la meringue battue.
- 3) Tamiser le mélange farine et poudre de cacao et le verser dans la préparation.
- 4) Répartir sur la moitié d'une plaque de 60 x 40 cm.
- 5) Cuire à 165°C pendant 12 à 15 minutes, clef fermée.

5. MARMELADE MANDARINE

- 404 g de mandarines fraîches
- 74 g de sucre n° 1
- 59 g de purée de mandarine
- 49 g de purée de citron vert
- 6 g de pectine NH
- 29 g de sucre n° 2
- 3 g de gélatine 200 bloom

- 1) Utiliser une fourchette pour piquer les mandarines et les placer avec un peu d'eau froide dans une grande casserole. Chauffer doucement jusqu'à ébullition. Egoutter les mandarines et recommencer une seconde fois l'opération avec de l'eau froide.

Effectuer l'opération au total 3 fois. A la 4^{ème} fois, cuire les mandarines dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. Egoutter et réserver.

- 2) Couper les mandarines en 2, enlever les pépins et la partie blanche au centre. Hacher les mandarines et placer la pulpe dans une casserole avec le sucre n° 1, la purée de mandarine et la purée de citron vert.
- 3) Cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la marmelade soit souple et légèrement réduite.
- 4) Utiliser un grand mixeur plongeur pour mixer la marmelade.
- 5) Mélanger le sucre n° 2 et la pectine, ajouter à la marmelade et cuire pendant 30 secondes.
- 7) Réserver dans un récipient.

... / ...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. GANACHE FOUETTÉE CHOCOLAT NOIR MOUNT GAY®

89 g de crème
29 g de lait
20 g de glucose
85 g de chocolat noir 70%
211 g de crème (froide)
3 g de gélatine 200 bloom
30 g de **Rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.

- 1) Chauffer à 60°C la crème, le lait, le glucose et la gélatine.
- 2) Verser sur le chocolat fondu.
- 3) Mélanger au mixeur plongeur et ajouter peu à peu la crème froide. Incorporer en dernier le **Rhum Mount Gay®** et mixer.
- 4) Réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.
- 5) Fouetter délicatement.

7. MONTAGE

Pulvériser un peu de glaçage chocolat noir sur le tube de pâte sucrée chocolat.

Répartir la marmelade mandarine sur le biscuit cacao David. Congeler et couper en rectangles de 2 x 9 cm.

Remplir la poche à douille de crème Namekeka et répartir sur le pourtour intérieur du tube en vous aidant d'une mini spatule. Placer l'insert de biscuit-marmelade.

Fouetter la ganache. A la poche à douille munie d'un embout inox, répartir sur le dessus du tube. Avec une fourchette et de l'eau chaude, créer un effet bois.

Prendre de la pâte sucrée chocolat et la mixer. Parsemer sur la ganache, puis saupoudrer d'un peu de cacao poudre.

Décorer avec de l'orange confite et quelques pointes de cacao.

Le cocktail

Pour 1 cocktail

1. INGRÉDIENTS

60 ml de **Rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
74 ml de crème de cacao noir
2 gouttes d'orange amère
2 gouttes d'Angostura Bitters

2. PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients dans un shaker et servir dans un verre ballon.

