



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

QUATRE-QUARTS CAFÉ AMARETTO



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour 2 quatre-quarts

1. QUATRE-QUARTS CAFÉ AMARETTO

128 g de beurre
35 g de trimoline
35 g de sucre glace
35 g de cassonade
156 g de poudre d'amande
23 g d'extrait de café Prova
17 g de café moulu
23 g d'huile de pépins de raisins
56 g de jaune d'œuf
33 g d'œuf
23 g de lait
25 g d'Amaretto 60% vol.
74 g de farine T55
3.6 g de poudre à lever
84 g de blanc d'œuf
35 g de sucre
Poids total : 785.6 g
375 g par moule de taille moyenne

Préchauffer le four à 160°C. Au fouet, mélanger ensemble le beurre mou, la trimoline, le sucre glace, la cassonade, la poudre d'amande, l'extrait de café and le café moulu. Ajouter l'huile de pépins de raisins, le jaune d'œuf et les œufs. Verser le lait dans la préparation, puis l'Amaretto. Ajouter la farine tamisée et la poudre à lever. Battre les blancs d'œufs et le sucre au fouet électrique jusqu'à l'obtention de pics mous, puis ajouter délicatement à la préparation. Cuire à 160°C pendant 30/35 minutes. Imbiber avec le sirop. Laisser refroidir pendant 10 minutes dans le moule, puis démouler et laisser refroidir à température ambiante avant de placer au congélateur.

2. SIROP D'IMBIBAGE AMARETTO CAFÉ

53 g de café expresso
67 g d'eau
13 g de sucre
4 g d'Amaretto 60% vol.
Poids total : 137 g

Porter à ébullition le café, l'eau et le sucre.
Quand le sirop est froid, ajouter l'Amaretto.

3. COUVERTURE CHOCOLAT CAFÉ

890 g de chocolat blanc 33%
18 g de chocolat noir 55%
89 g d'huile de pépins de raisins
4 g de café moulu
Poids total : 1001 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble, utiliser à 35°C.

4. MONTAGE

375 g de quatre-quarts café Amaretto
60 g de sirop d'imbibage Amaretto café
Couverture chocolat café
Amandes grillées

Etape 1: Cuire les quatre-quarts, les imbiber et laisser refroidir à 3°C.

Etape 2: Faire tempérer la couverture à 35°C et plonger les quatre-quarts.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®