



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

TROPICAL

LE CHEF

Création originale de
Tanguy Coelis,
Pâtisserie Manus,
Brasschaat, Belgique



Recette pour 4 pièces - ø 15 cm

1. DACQUOISE À LA NOIX DE COCO

185 g de sucre glace
115 g de noix de coco râpée
75 g de broyage 50/50
225 g de blancs d'œufs
75 g de sucre

Battre les blancs avec le sucre. Incorporer les ingrédients secs et tamisés dans la meringue. Dresser à la poche la dacquoise dans des cercles (15 cm ø) et faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

2. STREUSEL CROUSTILLANT

80 g de beurre crème
80 g de cassonade brune
0,5 g de fleur de sel
100 g de broyage 50/50
80 g de farine

Mélanger rapidement les ingrédients au batteur-mélangeur. Couvrir et laisser au réfrigérateur pendant 2 heures. Abaisser à 2 mm d'épaisseur et découper des cercles de 14 cm de diamètre à l'aide d'un anneau. Faire cuire au four à 160°C pendant 15 minutes.

3. CRÈMEUX MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

1 25 g de lait entier
1 25 g de crème 35%
50 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre
50 g de trimoline
6 g de gélatine en poudre
24 g d'eau
200 g de purée de mangue
50 g de purée de fruits de la passion
240 g de chocolat blanc Velvet
40 g de poudre de fruits de la passion
170 g de beurre crème

Chauffer la crème, le lait, le sucre, la trimoline et les jaunes d'œufs à 84°C (anglaise). Ajouter la masse gélatine préalablement fondue et verser sur le chocolat blanc également fondu (45°C). Incorporer la poudre de fruits de la passion et les purées, mélanger et laisser refroidir à 40°C. Ajouter enfin le beurre délicatement avec le mixeur à main.

4. GELÉE TROPICAL A

14 g de sucre cristallisé
5 g d'agar
150 g de purée d'abricots
150 g de purée d'ananas
12 g de gingembre frais
25 g de gin The Botanist® 60% vol.

Mélanger les ingrédients sauf le Gin et porter à ébullition. Laisser tiédir avant d'ajouter le Gin The Botanist®. Laisser refroidir au réfrigérateur.

5. GELÉE TROPICAL B

250 g de gelée tropicale A
100 g de gelée neutre
400 g de cubes d'ananas frais
Q.S. Menthe fraîche

Mélanger la gelée tropicale A avec la gelée neutre. Ajouter les cubes d'ananas et les feuilles de menthe. Mélanger et réserver.

6. MONTAGE ET FINITION

Placer la base de streusel cuite dans le fond des cercles dacquoise. Remplir de crèmeux, laisser prendre avant de couvrir de gelée tropicale B.