



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



ENTREMETS POMME MARRON



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 1 entremets de 14 cm de diamètre

COMPOSITION :

Biscuit marron
_ diamètre 12 cm
Sablé farine de châtaigne
_ diamètre 12 cm
30 + 90 g de crèmeux marron S-Rémy®
_ diamètre 12 cm
Vermicelles de marron St-Rémy®
(douille vermicelles De Buyer)
130 g de pommes décor
_ diamètre 12 cm
90 g de bavaroise marron
40 g de gelée décor
_ diamètre 14 cm (cercle inox)

1. BISCUIT MARRON

218 g de pâte de marron
82 g de purée de marron
136 g d'œufs
54 g d'huile de pépins de raisin
19 g d'amidon de maïs
82 g de blancs d'œufs
27 g de saccharose
19 g de beurre 82% M.G.
Poids total : 637 g

Passer au robot coupe la pâte de marron, la purée de marron, les œufs, l'huile et l'amidon. Faire monter les blancs d'œufs avec le saccharose, puis incorporer au premier mélange. Ajouter le beurre fondu. Étaler sur feuille de cuisson et couper en rectangle de 40 x 30 cm. Cuire à 165°C.

2. CRÉMEUX MARRON ST-RÉMY®

69 g de lait entier
237 g de purée de marron surgelée, sucrée à 10%
50 g de jaunes d'œufs
6 g d'amidon de maïs
165 g de beurre 82% M.G.
18 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 545 g

Faire frémir le lait et la purée de marron dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger l'amidon et les jaunes d'œufs. Verser 50% de la purée chaude sur l'appareil amidon-jaunes et mélanger uniformément. Porter progressivement à ébullition l'ensemble dans la casserole. Lorsque la crème est cuite, émulsionner avec le beurre avant d'ajouter le brandy St-Rémy®. Mixer, couler sur le biscuit et placer au surgélateur.

3. VERMICELLES MARRON ST-RÉMY®

166 g de purée de marron
166 g de pâte de marron
111 g de crème de marron
44 g de beurre 82% M.G.
11 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 498 g

Dans une cuve de batteur munie d'une feuille, mélanger tous les ingrédients pour obtenir un appareil très crémeux. Pocher de suite.

4. SABLÉ FARINE DE CHÂTAIGNE

162 g de beurre 82% M.G.
112 g de farine de châtaigne
82 g de cassonade
75 g de feuillantine
Poids total : 431 g

Dans une cuve de batteur munie de la feuille, placer le beurre en petits cubes bien froids avec la farine de châtaigne et la cassonade. Sabler l'ensemble, étaler sur 3 mm d'épaisseur et détailler en cercle de 12 cm de diamètre. Cuire à 155°C pendant environ 15 minutes. Passer au Mycryo® et conserver au sec.

5. POMMES DÉCOR

Q.S. pomme RubINETTE®
250 g de cidre doux
10 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 260 g

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Détailler des cubes de pomme de 1 cm de côté. Dans un cul de poule, immerger les cubes dans le mélange cidre doux et brandy **St-Rémy®** avant de filmer. Placer 2 heures à 90°C au four ventilé ou 1 h 30 dans un thermoplongeur, les pommes devront être mises en sac sous-vide avec le cidre et le brandy **St-Rémy®**. Egoutter, mouler en cercle de 12 cm de diamètre et surgeler.

6. GELÉE DÉCOR

- 500 g de jus de cuisson des pommes
- 50 g de saccharose
- 22 g de gélatine végétale Sosa
- Poids total : 572 g

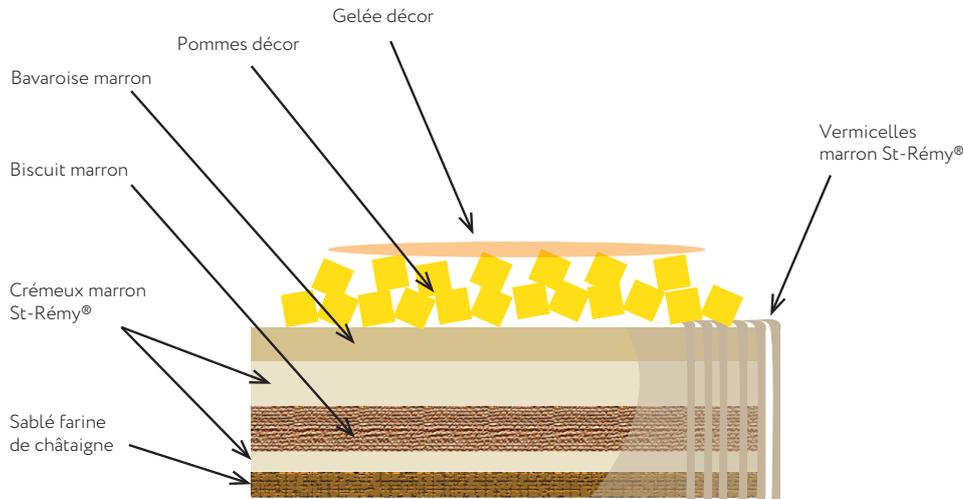
Dans une casserole, faire chauffer le cidre doux puis ajouter le mélange sucre-gélatine végétale. Porter à ébullition et verser dans un cercle dont le fond aura été filmé : 40 g par cercle. Laisser refroidir.

7. BAVAROISE MARRON

- 60 g de crème 35% M.G. (1)
- 30 g de jaunes d'œufs
- 48 g de saccharose
- 180 g de purée de marron surgelée
- 6 g de poudre de gélatine 200 Blooms
- 36 g d'eau hydratation gélatine
- 120 g de crème 35% M.G. (2)
- Poids total : 480 g

Monter la crème (2) et réserver au réfrigérateur. Dans une casserole, mettre la purée de marron, la crème (1), les jaunes d'œufs, le saccharose et réaliser une cuisson à l'anglaise à 83/85°C. Ajouter la gélatine hydratée et mixer. Descendre la température à 28°C. Ajouter en deux fois la crème montée. Couler sur le crémeux marron puis surgeler.

8. MONTAGE ET FINITION



Terminer la décoration avec quelques brisures de marrons confits, quelques bâtonnets de pommes citronnés, quelques poudres de menthe et une pointe de feuille d'or.

Sur la vidéo, le cognac Rémy Martin® est à remplacer par le brandy St-Rémy®.

COINTREAU

ST-RÉMY
MAISON FONDÉE EN 1765

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®