



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## BARRE CACAHUÈTE



LES CHEFS

Création originale de  
Otto TAY et Loi MINGAI,  
Champions du Monde  
de la pâtisserie 2019,  
Malaisie

Recette pour 12 pièces environ

### 1. CROUSTILLANT CACAHUÈTE

117 g de chocolat de couverture Alunga 38%  
58 g de beurre de cacao  
56 g de pâte de cacahuète  
52 g d'huile de pépins de raisins  
2 g de sel  
1/2 gousse de vanille  
196 g de Feuilletine  
Poids total : 481 g

Mélanger la couverture fondue avec le beurre de cacao fondu, la pâte de cacahuète, l'huile de pépins de raisins, le sel et la gousse de vanille ensemble, puis ajouter la Feuilletine.

### 2. PÂTE DE CACAHUÈTE

500 g de cacahuètes  
25 g d'huile  
Poids total : 525 g

Au robot-coupe, mélanger les cacahuètes torréfiées et l'huile.

### 3. CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

100 g de sucre  
25 g d'eau  
180 g de cacahuètes  
5 g de beurre de cacao  
Poids total : 310 g

Dans une casserole, faire caraméliser le sucre avec l'eau. Ajouter les cacahuètes chaudes, puis le beurre de cacao.  
Température de cuisson : 150°C - Temps : 45 minutes



### 4. CAMEL CACAHUÈTE

250 g de sucre  
40 g de sucre inverti  
225 g de crème fouettée  
25 g de beurre  
5 g de sel  
1 gousse de vanille  
24 g de masse gélatine  
98 g de pâte de cacahuète  
Poids total : 667 g

Chauffer la crème avec la gousse de vanille et faire infuser pendant 30 minutes. Dans une casserole, préparer un caramel léger avec les sucres, déglacer avec la crème chaude, puis le beurre et le sel. Poursuivre la cuisson de la sauce caramel jusqu'à 490 g, incorporer la masse gélatine et émulsifier avec la pâte de cacahuète.

### 5. GANACHE MOUNT GAY®

151 g de beurre  
172 g de blanc d'œuf  
98 g de sucre  
18 g de masse de gélatine  
148 g de chocolat de couverture Alunga 38%  
35 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
Poids total : 622 g

Chauffer le beurre, le blanc d'œuf et le sucre ensemble au bain-marie à 70°C, ajouter la masse de gélatine puis émulsifier avec le chocolat de couverture et le Mount Gay®.

### 6. ASSEMBLY

