



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BRIOCHE BANANE ST-RÉMY®



LES CHEFS

Création originale de
Manuel et Alexis BOUILLET,
Chefs pâtisseries consultants,
Twin's Creative Lab,
Taïwan



Recette pour 15 pièces

1. PÂTE FERMENTÉE VIENNOISE

Pour 15 pièces :
328 g de farine T65
6 g de sel
33 g de sucre
4 g de levure sèche
49 g de beurre
90 g de lait
90 g d'eau

Pétrir tous les ingrédients ensemble pendant 6/8 minutes en vitesse moyenne jusqu'à ce que la température finale de la pâte soit de 24°C. Former une boule, la placer dans un récipient et couvrir de film. Laisser fermenter à température ambiante pendant 1 heure, puis une nuit au réfrigérateur à 3°C.

2. BRIOCHE ST-RÉMY®

121 g de pâte fermentée viennoise
162 g de farine T55
243 g de farine T65
7 g de sel
10 g de levure sèche
202 g de beurre
12 g de lait
202 g d'œufs
20 g de miel
28 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
81 g de sucre

Pétrir tous les ingrédients ensemble sauf le sucre pendant environ 20 minutes, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au bol. La pâte doit être autour de 21/22°C. Ajouter le sucre progressivement puis pétrir environ 15 minutes pour atteindre 24°C. Placer dans un bol, couvrir de film et laisser fermenter environ 1 heure à température ambiante. Faire un rabat puis laisser fermenter une nuit au réfrigérateur.

Préfaçonner en boule de 23 g.
Graisser les moules.
Placer 3 boules par moule, soit environ 70 g de pâte à brioche par moule.
Faire lever en chambre de pousse pendant environ 2 heures à 27°C et 75% d'humidité.

3. CRÉMEUX CARAMEL ST-RÉMY®

55 g de sucre
55 g de crème
24 g de jaunes d'œufs
10 g d'amidon de maïs
10 g de masse gélatine
27 g de beurre
1 g de Fleur de sel
17 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.

Préparer un caramel à sec : faire dissoudre progressivement le sucre puis déglacer avec la crème portée au préalable à ébullition. Mélanger les jaunes et l'amidon de maïs puis faire une crème pâtissière.

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE FONDÉ EN 1765

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Ajouter la gélatine. Laisser refroidir à 40°C avant d'ajouter le beurre et la Fleur de sel. Mixer. Incorporer le **St-Rémy®**. Mixer de nouveau. Placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures avant utilisation.

4. CONFIT BANANE

107 g de purée de banane
28 g de purée de fruit de la passion
7 g de sucre
9 g de pectine NH

Faire chauffer les purées à 40°C. Mélanger le sucre et la pectine avant de verser dans les purées. Faire bouillir puis laisser refroidir. Placer au réfrigérateur à 3°C jusqu'à la prise complète (20 à 30 minutes).

5. MACARONADE POUR BRIOCHE

105 g de poudre d'amande
8 g de farine T55
105 g de sucre glace
13 g d'amidon de maïs
73 g de blancs d'œufs
16 g d'huile de pépins de raisins

Combiner les poudres ensemble. Ajouter les blancs d'œufs puis l'huile de pépins de raisins. Placer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

6. ASSEMBLAGE

3 x 23 g = 69 g de brioche **St-Rémy®**
25 g de macaronade
4 g d'amandes effilées
Sucre glace en quantité suffisante
3 x 5 = 15 g de crémeux caramel **St-Rémy®**
3 x 5 = 15 g de confit banane

Dresser la macaronade sur les brioches.

Couvrir d'amandes effilées puis saupoudrer de sucre glace.

Cuire à 170°C pendant environ 20 minutes.

Laisser refroidir.

Faire 3 trous sous chaque brioche et garnir de crémeux caramel **St-Rémy®** puis de confit banane (50/50).