



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY®**  
Est. 1703 Barbados  
Rum

## BROWNIE COCKTAIL OLD FASHIONED



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, environ 21 brownies



Composition : Biscuit brownie, ganache miel **Mount Gay®**, biscuit noix de pécan, sirop **Mount Gay®**, crème old fashion **Mount Gay®**.

### 1. BISCUIT BROWNIE

250 g de chocolat de couverture noire 64%  
250 g de beurre  
175 g d'œufs  
200 g de sucre semoule  
2 g de sel  
100 g de farine T 55  
2 g de levure chimique  
130 g de noix de pécan grillées hachées  
Poids total : 1 109 g

Fondre le chocolat de couverture à 45°C, ajouter le beurre pommade. Blanchir les œufs avec le sucre semoule et le sel. Incorporer le mélange de chocolat-beurre (fondu à environ 25°C) puis la farine tamisée avec la levure chimique et enfin les noix de pécan hachées, légèrement grillées. Couler le biscuit dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, lisser à la palette. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes.

### 2. GANACHE MIEL MOUNT GAY®

150 g de crème fleurette  
50 g de lait  
100 g de miel  
2 g de sel  
175 g de chocolat de couverture noire 64%  
175 g de chocolat de couverture lactée 36%  
100 g de beurre pommade  
30 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.  
Poids total : 782 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le lait, le miel et le sel. Verser le tout sur les chocolats et mixer. Incorporer le beurre pommade et le **rhum Mount Gay®**. Mixer de nouveau pour obtenir une belle émulsion.

### 3. BISCUIT NOIX DE PÉCAN

100 g de beurre pommade  
50 g de chocolat de couverture noire 70%  
70 g de sucre glace  
200 g de jaunes d'œufs  
160 g de blancs d'œufs  
60 g de sucre semoule  
170 g de noix de pécan grillées hachées  
30 g de farine  
10 g de cacao en poudre  
Poids total : 850 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le chocolat de couverture à 35°C. Incorporer petit à petit le sucre glace, les jaunes d'œufs, la farine tamisée, puis les blancs montés avec le sucre, la poudre de cacao, les noix de pécan hachées légèrement grillées. Etaler le biscuit dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 14 minutes.

### 4. SIROP MOUNT GAY®

75 g d'eau  
75 g de miel  
50 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.  
½ orange (zestes)  
5 g de bitter Angostura  
Poids total : 205 g

Mélanger le tout et porter à ébullition. Chinoiser et réserver.

### 5. CRÈME OLD FASHION MOUNT GAY®

180 g de crème fleurette  
50 g de beurre  
½ gousse de vanille  
½ orange (zestes)  
160 g d'œufs entiers  
80 g de sucre semoule  
45 g de miel

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

50 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
35 g de masse de gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms + 30 g d'eau)  
260 g de crème fouettée  
8 g de bitter Angostura  
Poids total : 868 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le beurre, la gousse de vanille grattée et les zestes d'orange. Verser sur le mélange œufs entiers - sucre semoule - miel. Cuire le tout à 90°C puis mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la masse gélatine fondue, le rhum Mount Gay® et le bitter Angostura. Mettre à refroidir. Incorporer la crème fouettée. Utiliser directement.

## 6. VELOURS CHOCOLAT BLANC

150 g de beurre de cacao  
150 g de chocolat ivoire  
Poids total : 300 g

## 7. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, placer un fond de biscuit brownies.

Couler la ganache miel Mount Gay® à 30°C.

Laisser refroidir légèrement.

Déposer le biscuit noix de pécan. Imbiber au sirop Mount Gay®.

Congeler.

Couvrir de crème old fashion Mount Gay® et lisser.

Congeler.

Découper le cadre. Pulvériser de velours chocolat blanc.

Couper des petits gâteaux de 10 cm de long x 3 cm de large.

Décorer de points de caramel et noix de pécan.

