



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum EST. 1703

## COUP DE COEUR DU CHEF



LE CHEF

Création originale de  
Marc DUCOBU  
Relais Desserts,  
Pâtisserie DUCOBU,  
Waterloo, Belgique



Recette pour 1 cadre de 60 x 40 cm

### 1. PÂTE SABLÉE

570 g de farine  
70 g de poudre d'amandes 100%  
100 g d'œufs  
340 g de beurre de laiterie  
170 g de sucre impalpable  
6 g de sel

Mélanger le sel avec le sucre et le beurre de laiterie. Ajouter les œufs, puis la poudre d'amandes et la farine. Laisser reposer la pâte au minimum 2 heures. Etaler sur une plaque de 60 x 40 cm, puis placer dans un cadre. Précuire la pâte à 145°C pendant 12 minutes.

### 2. APPAREIL GRAND-MÈRE

650 g de beurre de laiterie  
600 g d'œufs  
865 g de sucre  
290 g de poudre d'amandes 100%  
115 g de lait entier frais  
115 g de crème fraîche non sucrée 35%  
300 g de grains de cassis semi-confits IQF  
450 g de brisures de marrons

Faire bouillir le beurre. Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, puis le lait et la crème, en dernier le beurre petit à petit. Ajouter les grains de cassis et les brisures de marrons. Cuire à 160°C pendant 30 minutes.

### 3. COULIS DE CASSIS

620 g de purée de cassis  
75 g de sucre  
40 g de crème de cassis  
80 g de masse gélatine (12 g de poudre de gélatine + 68 g d'eau)  
2 g de pectine 325 NH

Chauffer la purée de cassis, le sucre et la pectine. Laisser bouillir 5 minutes puis ajouter la crème de cassis et la masse gélatine. Verser le coulis sur le biscuit froid. Mettre le cadre au congélateur.

### 4. CHANTILLY

1 700 g de crème fraîche 40%

Monter la crème et verser sur le coulis.

### 5. CRÈME DE MARRON MOUNT GAY®

1000 g de pâte de marrons  
200 g de sirop  
60 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
100 g de crème fraîche non sucrée 35%  
180 g de beurre de laiterie

Au batteur muni de la feuille, détendre la pâte de marrons. Ajouter le sirop, le rhum Mount Gay®, puis la crème. Faire un beurre pommade et l'ajouter au mélange. Dresser sur la chantilly à l'aide de la douille à «nid de Pâques».

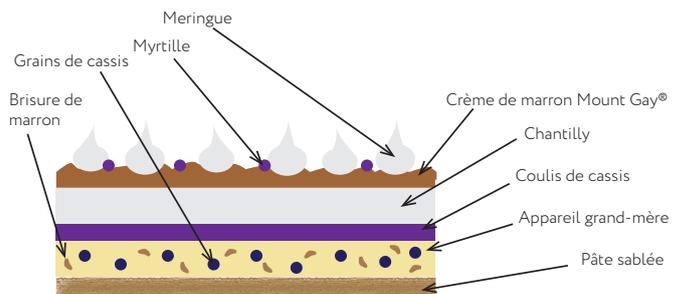
### 6. NAPPAGE

250 g de nappage neutre  
12 g d'eau

Chauffer le mélange nappage et eau à 80°C.

### 7. FINITIONS

Monter le cadre suivant le croquis de montage et congeler. A l'aide d'un pistolet, pulvériser le nappage sur le gâteau congelé. Déposer quelques pointes de meringue, quelques myrtilles fraîches et saupoudrer de paillettes d'argent.



COINTREAU

  
RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum EST. 1703

  
ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

  
jacobert®

  
Père  
MAGLOIRE®