



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

ESPRIT CERISE PISTACHE

LE CHEF

Création originale de
Babis Polykateros,
Chef pâtissier, glacier, chocolatier
consultant

Recette pour 20 desserts individuels

1. BASE BISCUIT ITALIEN

300 g de poudre de pistache
300 g de sucre
75 g de farine
120 g de beurre 82% fondu
300 g d'œufs
Q.S. Metaxa® 60% vol.

À l'aide d'une spatule, mélanger ensemble tous les ingrédients pendant 3 minutes. Étaler sur plaque de 40 x 60 cm. Cuire au four à 190°C pendant 8 minutes. Après cuisson, imbiber au pinceau le biscuit avec le Metaxa®.

2. COMPOTE CERISE METAXA®

140 g de purée de griottes
130 g de sucre
5 g de pectine jaune
5 g de gélatine 180 bloom
380 g de griottes entières IQF
35 g de Metaxa® 60% vol.

Porter à ébullition la purée, le sucre et la pectine. Incorporer la gélatine préalablement trempée. Ajouter les griottes, mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir à 40°C avant d'ajouter le Metaxa®. Verser dans le moule silicone souhaitée et congeler.

3. CREMEUX PISTACHE

1 000 g de crème 35%
150 g de sucre
240 g de jaunes d'œufs à température ambiante
20 g de gélatine 180 bloom
180 g de chocolat blanc 33%
240 g de pâte de pistache 100%



Porter la crème et le sucre à ébullition, puis incorporer les jaunes d'œufs jusqu'à atteindre 82°C. Au mixeur plongeant, incorporer la gélatine préalablement trempée, puis le chocolat blanc, en dernier la pâte de pistache. Laisser reposer une nuit au frais.

4. PRALINÉ PISTACHE TRADITIONNEL

400 g de sucre
120 g d'eau
500 g de pistaches entières

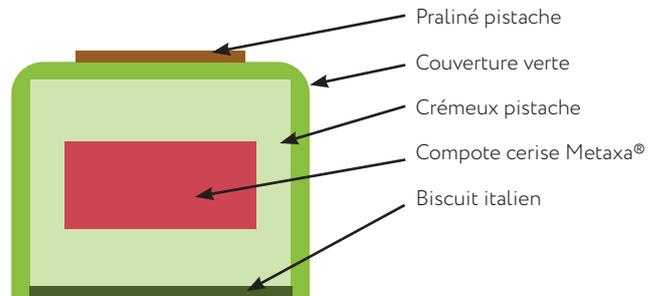
Porter à ébullition le sucre et l'eau. Ajouter les pistaches crues, mélanger constamment à température moyenne jusqu'à former une pâte dorée. Étaler sur une plaque, laisser refroidir. Au robot, mixer jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse.

5. COUVERTURE CHOCOLAT VERTE

200 g de chocolat blanc
200 g de beurre de cacao
Q.S. colorant vert à base de matière grasse

Faire tiédir à 45°C avant de pulvériser.

6. MONTAGE



COINTREAU

ST-RÉMY
DISTILLERIE FINE CHAMPAGNE COGNAC

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®