



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père
MAGLOIRE®

FEUILLE D'AUTOMNE



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



COMPOSITION :

- Pâte sablée châtaigne
- Biscuit marron
- Crème mousseline de marron
- Pommes caramélisées au calvados Père Magloire®
- Ganache montée marron calvados Père Magloire®
- Confit de mandarine
- Finition : chocolat décor, pulvérisation jaune, pulvérisation 50/50 pâte à cacao

82 g de blancs d'œufs
27 g de saccharose
19 g de beurre 82% M.G.
Poids total : 638 g

Passer au robot-coupe la pâte de marron, la purée de marron, les œufs, l'huile et l'amidon. Faire monter les blancs d'œufs avec le saccharose et incorporer au premier mélange. Ajouter le beurre fondu. Etaler sur feuille de cuisson. Cuire à 165°C.

1. PÂTE SABLÉE CHÂTAIGNE

(feuille de 7 cm)

200 g de beurre 82% M.G.
80 g de sucre glace
30 g de farine de châtaigne
2 g de fleur de sel
300 g de farine T55
30 g d'œuf
Poids total : 642 g

Dans une cuve de batteur, mettre le beurre en petits cubes, le sucre glace, la farine de châtaigne, la fleur de sel concassée et la farine. Sabler l'ensemble.

Une fois qu'il n'y a plus de résidus de beurre, ajouter les œufs. Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver en film pendant 12h au réfrigérateur.

Etaler à 3 mm et détailler selon besoin.

Cuisson à 150°C entre deux Silpain® pendant 20 minutes.

Passer le produit au beurre de cacao Mycryo®.

2. BISCUIT MARRON

(40 x 30 cm)

218 g de pâte de marron
82 g de purée de marron
136 g d'œufs
55 g d'huile de pépins de raisin
19 g d'amidon de maïs

3. CRÈME MOUSSELINE DE MARRON

100 g de lait
140 g de purée de marron Imbert
150 g de crème de marron Imbert
50 g de pâte de marron Imbert
1 demi gousse de vanille
8 g d'amidon de maïs
67 g de jaunes d'œufs
5 g de gélatine poudre 200 blooms
30 g d'eau hydratation gélatine
1 g de sel
120 g de beurre 82% M.G.
10 g de calvados Père Magloire® 60% vol.
Poids total : 681 g

Faire chauffer le lait, la purée, la crème et la pâte de marron avec la gousse de vanille fendue. Mélanger dans un cul de poule l'amidon et les jaunes d'œufs. Verser une partie du lait chaud sur ce mélange et remettre le tout dans la casserole. Fouetter la préparation jusqu'à ébullition, ajouter la gélatine préalablement hydratée, le sel et le beurre. Emulsionner au mixer, ajouter enfin le calvados Père Magloire®, mixer de nouveau et verser sur une plaque couverte de film plastique. Filmer la surface de la crème et faire refroidir rapidement. Foissonner à la feuille avant utilisation.

.../...

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. POMMES CARAMÉLISÉES AU CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

450 g de pommes à cuire Golden
45 g de saccharose (1)
7 g de pectine NH
20 g de saccharose (2)
45 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.
Poids total : 567 g

Eplucher les pommes, puis les couper en petits dés de 3 mm de côté. Dans une casserole, réaliser un caramel à sec assez foncé avec le saccharose (1). Ajouter les pommes et faire cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles prennent de la couleur. Ajouter la pectine mélangée avec le saccharose (2), puis flamber au **calvados Père Magloire®**. Faire refroidir et réserver au réfrigérateur pour le montage.

5. GANACHE MONTÉE MARRON CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

183 g de crème 35% M.G. (1)
100 g de purée de marron surgelée
3 g de gélatine poudre 200 blooms
18 g d'eau hydratation gélatine
97 g de couverture ivoire 35%
400 g de crème 35% M.G. (2)
30 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.
Poids total : 831 g

Porter à ébullition la crème (1) et la purée de marron. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat. Mixer pour émulsionner, ajouter la crème (2) froide et le **calvados Père Magloire®**. Conserver au réfrigérateur au minimum 12 heures avant utilisation. Monter au fouet à la texture désirée.

6. CONFIT DE MANDARINE

150 g de purée de mandarine
75 g de purée d'abricot
30 g de miel
10 g de saccharose
5 g de pectine NH
4 g de gélatine poudre 200 blooms
24 g d'eau hydratation gélatine
Poids total : 298 g

Dans une casserole, porter la purée de mandarine, la purée d'abricot et le miel à 40°C. Ajouter le mélange saccharose, pectine en pluie et porter l'ensemble à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Crémér avant utilisation.

7. DÉCOR CHOCOLAT

500 g de couverture ivoire
50 g de chocolat au lait 40%
0,2 g de colorant en poudre jaune liposoluble
Poids total : 550.2 g

Faire fondre les chocolats à 40-45°C, puis ajouter le colorant poudre et mixer pour dissoudre. Tempérer avant utilisation.

8. MONTAGE & FINITION

