



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FLOCONS



LE CHEF

Création originale de David REDON, Finaliste de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, KKO Belgium



COMPOSITION (150 pièces)

- Moulage chocolat
- Base croustillante
- Caramel au pin
- Sablé aux épices

1. MOULAGE CHOCOLAT

QS extra bitter Guayaquil 64% Barry

Tempérer le chocolat et mouler dans un moule de 24 demi-sphères (avec un plat Ø 27.5 mm) en deux fines couches. Racler l'extérieur du moule pour retirer l'excédent et laisser cristalliser.

2. BASE CROUSTILLANTE

165 g de praliné noisette 50% Barry
 30 g de beurre de cacao
 0.5 g de fleur de sel
 50 g de feuilletine

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter le praliné, puis mélanger avec le reste des ingrédients. Soit 1,5 g par moule.

3. CAMEL AU PIN

(AW 0.682)

85 g d'eau
 220 g de sucre semoule
 150 g de glucose
 165 g de crème UHT 18% Candia Professionnel
 6 g de bourgeons de pin
 2 g de fleur de sel
 90 g de beurre incorporation Candia Professionnel
 20 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.

Réaliser une infusion avec la crème et les bourgeons de pin, chauffer le tout à 80°C et couvrir pendant 15 minutes. Chinoiser, ajouter le sel et le beurre et réserver pour décuire le caramel. Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre semoule et le glucose en cuisant à 185°C.

Ajouter la crème infusée et recuire le tout à 110°C, puis chinoiser et mixer à l'aide du mixeur à main. Laissez refroidir en dessous de 50°C, ajouter le **cognac Rémy Martin®**, puis refroidir jusqu'à 26-27°C avant de dresser dans les moules.

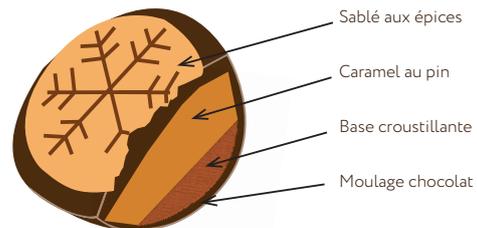
4. SABLÉ AUX ÉPICES

250 g de farine
 100 g de sucre glace
 35 g de poudre de noisette
 1 g de fleur de sel
 2 g d'épices à spéculoos
 140 g de beurre incorporation Candia Professionnel
 50 g d'œufs entiers

Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs pour obtenir une texture sableuse, puis ajouter les œufs pour lier les poudres. Laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures. Rouler la pâte à 3 mm et couper des disques Ø 2 cm. Brûler la pâte à l'aide d'un fer à flocons de neige. Cuire entre deux tapis silicone ajourés pendant 12 minutes à 160°C.

5. ASSEMBLAGE

Verser la base croustillante dans le moule de demi-sphères et laisser cristalliser. Dresser le caramel au pin par-dessus et laisser cristalliser au moins 12 heures à 16°C. Obturer le moule avec le chocolat tempéré, à l'aide d'une feuille de plastique pour rendre la fermeture brillante. Laisser cristalliser, démouler et coller le sablé sur le côté de l'obturation.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®