



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SESAME NOIR



LES CHEFS

Création originale de Otto TAY et Loi MINGAI, Champions du Monde de la pâtisserie 2019, Malaisie



Recette pour 10 pièces

1. GLACE SÉSAME NOIR

- 1 139 g de lait
- 60 g de lait en poudre (0%)
- 157 g de sucre
- 140 g de glucose atomisé
- 45 g de sucre inverti
- 304 g de crème fouettée
- 9 g de stabilisateur
- 146 g de pâte de sésame noir
- Poids total : 2 000 g

Cuire le mélange à 85°C, émulsifier avec la pâte de sésame noir. Laisser refroidir à 4°C, réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

2. FINANCIER SÉSAME NOIR

- 79 g de poudre d'amande
- 157 g de sucre glace
- 58 g de farine
- 254 g de blanc d'œuf
- 47 g de sucre inverti
- 51 g de sucre
- 53 g de pâte de sésame noir
- 32 g de beurre
- 19 g d'huile
- Poids total : 750 g

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.

Préparer une meringue française moyennement ferme : au robot-coupe, battre le blanc d'œuf et incorporer les sucres. Ajouter les ingrédients secs.

Mélanger ensemble la pâte de sésame noir, le beurre fondu et l'huile, puis incorporer la meringue.

A la poche à douille, verser 85 g de cette préparation dans un cercle de forme ovale.

Cuire à 160°C - ventilation 3 - oura fermé - pendant 12 minutes.

3. CROUSTILLANT SÉSAME NOIR

- 2 gousses de vanille
- 26.5 g de pâte de sésame noir
- 12 g de beurre de cacao
- 0.5 g de sel
- 68 g de chocolat de couvertureivoire 35%
- 68 g de Feuilletine
- Poids total : 175 g

Mélanger ensemble la vanille, la pâte de sésame noir, le beurre de cacao fondu, la couverture fondue et le sel, puis incorporer la Feuilletine. Répartir 40 g par cercle, sur le financier, puis presser pour compacter.

4. COULIS FRAMBOISE

- 231 g de purée de fraise Ponthier
- 116 g de purée de framboise Ponthier
- 40 g de dextrose
- 61 g de glucose atomisé
- 9 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 38 g de masse de gélatine
- Poids total : 495 g

Dans une casserole, porter les purées à 45°C. Ajouter peu à peu le dextrose, le glucose, puis le sucre et la pectine mélangée ensemble. Poursuivre la cuisson jusqu'à atteindre 46 Brix. Incorporer la masse de gélatine. A l'aide d'une poche à douille, répartir 20 g par cercle, sur le croustillant.

5. PARFAIT RÉMY MARTIN®

- 98 g de lait concentré
- 10 g de beurre
- 39 g de sirop de glucose
- 39 g de lait
- 0.5 g de sel
- 78.5 g de jaune d'œuf

... / ...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

9 g de masse de gélatine
185 g de crème fouettée
Zeste d'1/2 orange
41 g de **Cognac Rémy Martin®** 50% vol.
Poids total : 500 g

Dans une casserole, préparer une crème anglaise : porter ensemble à 83°C le lait concentré, le beurre, le sirop de glucose, le lait, le sel et le jaune d'œuf. Puis ajouter la masse de gélatine. Filtrer. Verser dans le bol mixeur, muni du fouet, et ajouter la crème fouettée, le zeste d'orange et le **Cognac Rémy Martin®**. Remplir le haut du cercle (80 g).

6. MOUSSE SÉSAME NOIR

357 g de crème fouettée (1)
784 g de crème fouettée (2)
321 g de chocolat au lait de couverture 35%
196 g de meringue italienne
96 g de **Cognac Rémy Martin®** 50% vol.
128 g de masse de gélatine
118 g de pâte de sésame noir
Poids total : 2 000 g

Mélanger la crème fouettée (1), le chocolat de couverture fondu, la gélatine fondue et la pâte de sésame noir. Incorporer la meringue italienne, la crème fouettée (2) et le **Cognac Rémy Martin®**.

7. MONTAGE

Pulvériser l'intérieur du moule ovale d'un décor gris chiné.

Verser la mousse sésame noir au fond (160 g par moule) et couvrir les côtés à l'aide d'une petite cuillère.

Placer l'insert congelé.

Après congélation, démouler et couvrir de glaçage neutre.

