



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Concours CAKETAIL 2022  
Caketail sucré



Corentin LONNOY  
Anouck FRANSOLET  
(Le comptoir de l'eau vive)



MOUSSE DE CHATAIGNE  
AU BRANDY ST-RÉMY®,  
TUILE SUCRÉE, MANDARINE  
FRAICHE ET GLACE AUX  
PRUNEAUX & BRANDY  
ST-RÉMY®

1. TUILE CROQUANTE

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de beurre pomade

Mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Laisser prendre au frais. Sur un tapis de cuisson en silicone, former de longues bandes de fine pâte. Enfourner dans un four chaud à 170°C pendant 10 minutes. À la sortie du four, modeler la tuile autour d'un cylindre. Laisser refroidir.

2. CRÈME DE CHÂTAIGNE

- 400 g de pâte de marrons d'Aubenas Imbert
- 100 g de crème Debic 40%
- 8 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
- 200 g de crème battue 9/10e

Mixer au Thermomix la pâte de marrons avec la crème liquide et le brandy St-Rémy®. Batta la deuxième proportion de crème liquide à consistance. Mélanger délicatement les deux appareils. Réserver en poche à douille, munie d'une douille lisse.

3. GEL MANDARINE

- 500 g de purée de mandarines
- 50 g de sucre
- 8 g d'agar agar

Mélanger les ingrédients ensemble et faire bouillir le tout. Débarrasser dans une plaque et laisser prendre au frais. Mixer le tout au Thermomix et réserver en pipette.

4. GLACE AUX PRUNEAUX ET BRANDY ST-RÉMY®

- 500 ml de lait
- 500 ml de crème
- 155 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de pruneaux secs
- Brandy St-Rémy® 60% vol.

Faire chauffer le brandy St-Rémy® à hauteur des pruneaux. Filmer la préparation chaude et laisser macérer une nuit. Batta les jaunes d'œufs et le sucre. Faire chauffer le lait et la crème. A ébullition, verser les jaunes sucrés dans le liquide chaud et cuire à 85°C. Couler en bol Pacojet et laisser refroidir. Avant de passer la glace au Pacojet, ajouter les pruneaux macérés et refroidis à raison de 200 g pour 500 g de glace. Passer le tout au Pacojet deux fois.

5. PRALIN DE SÉSAME ET NOISETTES TORRÉFIÉES

- 120 g de noisettes torréfiées
- 120 g de sésame en grains
- 160 g de sucre

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Réaliser un caramel blond. Ajouter les fruits secs et laisser refroidir. Concasser le tout. Réserver au sec.

## 6. MANDARINES

1 mandarine par personne

Prélever les suprêmes de mandarine. Réserver au frais.

## 7. DRESSAGE

Au centre de l'assiette, disposer la tuile.

Dresser un trait de gel mandarine.

Pocher la crème châtaigne.

Pocher à nouveau le gel mandarine.

Disposer les suprêmes de mandarines.

Décorer de pétales de fleurs.

Râper du chocolat Callebaut 70-30-38 8.

Disposer un petit tas de pralin pour la glace.

Passer la glace au Pacojet.

Réaliser une quenelle et la positionner sur le pralin.

## Cocktail HORACIO

### 1. COCKTAIL

2 cl de St-Rémy® XO

9 cl de Ruffus

2 cl de sirop de sucre

Verser le St-Rémy® XO dans une flûte à champagne, compléter par le Ruffus.

### 2. ECUME

1 cl de mirabelle

1 cl de sirop de sucre

1.5 cl de mandarine

2 cl de blanc d'oeuf

Assembler tous les ingrédients dans un shaker et mixer à l'aide du mixeur à mousse de lait jusqu'à consistance. Verser délicatement l'écume à la surface de la flûte à champagne.

### 3. DECOR

A la dernière minute, râper du chocolat Callebaut 70-30-38 sur l'écume.

Dans la vidéo, le cognac Rémy Martin® est à remplacer par du brandy St-Rémy®.