



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

HORLOGE



LE CHEF

Création originale de
François GALTIER,
Médaillé de bronze à la Coupe du
Monde de la Pâtisserie,
KKO Belgium



COMPOSITION

- Pâte sucrée
- Crèmeux poire chocolat
- Sauce poire
- Mousse chocolat
- Glaçage chocolat blanc

1. PÂTE SUCRÉE

(pour 3 disques ø 14 cm)

- 250 g de farine T55
- 100 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amande
- 1 g de fleur de sel
- 140 g de beurre de tourage Candia Professionnel
- 50 g d'œufs

Mélanger toutes les poudres avec le beurre en cubes jusqu'à obtenir un sablage sans morceaux de beurre. Incorporer les œufs pour lier les poudres et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler à 4 mm d'épaisseur puis couper un disque ø 14 cm. Cuire à 160°C environ 18 minutes entre 2 Airmat Silikomart.

2. CRÉMEUX POIRE CHOCOLAT

(pour 3 cercles ø 14 cm)

- 65 g de purée de poire Les vergers Boiron (1)
- 100 g de beurre rouleau extra Candia Professionnel
- 26 g de masse gélatine (1/5)
- 120 g de chocolat Gold 30% Callebaut
- 90 g de chocolat Papouasie 36% Barry
- 180 g de purée de poire Les vergers Boiron (2)
- 25 g de gin The Botanist® 60% vol.

Chauffer la purée de poire (1) avec le beurre et la gélatine avant

de verser sur les chocolats pour faire une émulsion. Lorsque tout le chocolat est bien fondu, incorporer la purée de poire (2) entre 10 et 20°C et le gin The Botanist®. Couler 200 g en cercle ø 14 cm par-dessus le disque de pâte sucrée cuit, puis surgeler.

3. SAUCE POIRE

(pour 3 cercles ø 14 cm)

- 300 g de purée de poire Les vergers Boiron
- 30 g de sucre glace
- 75 g de jus de pommes
- 25 g de gin The Botanist® 60% vol.
- 4 g de carraghénane Iota (ou agar-agar)

Mixer tous les ingrédients à froid si vous utilisez le carraghénane. Si vous utilisez l'agar-agar, porter tous les ingrédients à ébullition, laisser figer puis casser le gel au mixer. Pocher environ 130 g par insert par-dessus le crèmeux congelé.

4. MOUSSE CHOCOLAT

(pour 3 moules Elipse)

- 105 g de lait entier
- 35 g de masse gélatine (1/5)
- 175 g de chocolat Gold 30% Callebaut
- 50 g de chocolat Papouasie 36% Barry
- 4 g de fleur de sel
- 500 g de crème 35% Candia Professionnel

Faire bouillir le lait avec la gélatine, puis verser sur les chocolats et le sel. Lorsque tout le chocolat est fondu, à 30°C, incorporer délicatement la crème fouettée souple.

... / ...

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®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

100 g de crème 35% Candia Professionnel
10 g de colorant alimentaire blanc
70 g de sucre
410 g de sirop de glucose
180 g de masse gélatine (1/5)
225 g de chocolat blanc Satin 29% Barry
700 g de miroir neutre

Chauffer la crème avec le colorant, le sucre et le glucose, puis ajouter la gélatine et verser sur le chocolat. Incorporer le miroir neutre à la fin. Mixer toujours avant chaque utilisation et utiliser à 35-40°C.

6. MONTAGE

Verser la mousse dans le moule silicone Eclipse Silikomart et placer l'insert surgelé pour finir de remplir le moule. Surgeler, démouler et glacer avec le glaçage chocolat blanc. Décorer avec des éléments d'horloge moulés en chocolat noir dans les moules silicones. Appliquer au pinceau de la poudre métallique pour donner un effet réaliste aux éléments en chocolat.

