



RÉMY COINTREAU

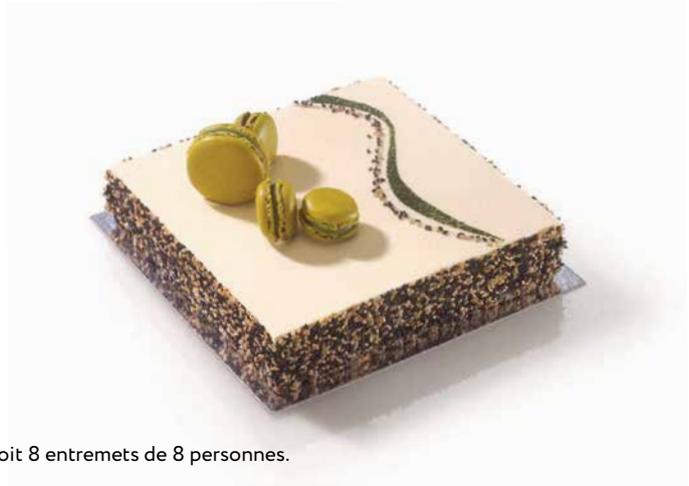
GASTRONOMIE



LE ZEN RÉMY MARTIN®

LE CHEF

Création originale de
Sadaharu AOKI,
Pâtisserie Sadaharu AOKI,
Paris, France



Recette pour un cadre de 60 cm par 40 cm sur 3,5 cm de haut soit 8 entremets de 8 personnes.

1. PÂTE SUCRÉE SÉSAME

200 g de beurre
135 g de sucre glace
45 g de poudre d'amande
65 g d'œufs entiers
3 g de sel de Guérande
330 g de farine type 55
90 g de farine de gruau
145 g de sésame noir en grains
145 g de sésame blanc en grains
Poids total : 1158 g

Au batteur à la feuille, mélanger le beurre, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs entiers, le sel de Guérande, les farines et enfin les sésames en grains légèrement écrasés au rouleau. Pétrir sans corser de trop et placer le tout au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant l'utilisation. Étaler la pâte au laminoir à 7 mm d'épaisseur et à la taille de 60 cm par 40 cm. Laisser de nouveau reposer 30 minutes au réfrigérateur et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes. Réserver pour le montage.

2. BISCUIT DACQUOISE MATCHA

250 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
180 g de poudre d'amande
60 g de poudre de noisette
200 g de sucre glace
20 g de poudre de Matcha
Poids total : 810 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule. Incorporer à la maryse le mélange tamisé, poudre d'amande, poudre de noisette, sucre glace et poudre de Matcha. Étaler le biscuit dans un cadre de 60 cm par 40 cm sur plaque et feuille de Silpat® et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 18 minutes. Réserver pour le montage.

3. CRÈMEUX SÉSAME

650 g de crème fleurette
700 g de sucre semoule
80 g de miel
700 g de pâte de sésame noire
115 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
154 g de masse gélatine
(22 g de gélatine poudre 200 Blooms et 132 g d'eau)
Poids total : 2399 g

A froid, mélanger la crème fleurette et le sucre semoule, le miel, verser sur la pâte de sésame et le cognac Rémy Martin® puis ajouter la masse gélatine fondue. Réserver pour le montage.

4. CRÈME CHOCOLAT BLANC

250 g de crème fleurette 35%
250 g de lait entier
100 g de jaunes d'œufs
1 kg de chocolat blanc
77 g de masse gélatine
(11 g de gélatine poudre 200 Blooms et 66 g d'eau)
900 g de crème fouettée
Poids total : 2577 g

Dans une casserole, cuire ensemble la crème fleurette, le lait et les jaunes d'œufs à 85°C (comme une crème anglaise). Verser le mélange cuit sur le chocolat blanc haché pour réaliser une ganache à 40°C. Ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

5. MACARON MATCHA DÉCOR

135 g d'amandes blanches
190 g de sucre glace
10 g de poudre de Matcha
12 g de blancs d'œufs
100 g de blancs d'œufs
30 g de sucre semoule
1 g de blancs d'œufs séchés en poudre
Poids total : 478 g

.../...



THE BOTANIST



METAXA





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Au robot, mixer ensemble les amandes blanches, le sucre glace, la poudre de Matcha et verser la poudre dans un bassin inox. Au batteur à l'aide du fouet, monter les 100 g de blancs d'œufs avec le sucre semoule et les blancs d'œufs séchés en poudre. Ajouter les 12 g de blancs d'œufs aux poudres puis les blancs montés. Procéder au lissage de la masse avec une corne, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, dresser les macarons sur plaque et feuille Silpat®. Ajouter une double plaque et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 14 minutes. Réserver pour la finition.

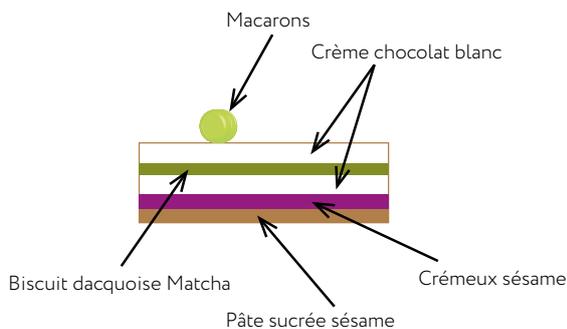
6. PISTOLET CHOCOLAT IVOIRE

200 g de chocolat ivoire
100 g de beurre de cacao
Poids total : 300 g

Fondre au micro-ondes le chocolat ivoire et le beurre de cacao. Réserver pour l'utilisation au pistolet à environ 30°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 60 cm par 40 cm et 3,5 cm de haut, disposer au fond la pâte sucrée sésame cuite et couler le crémeux sésame. Laisser prendre au surgélateur. Après la prise, couler environ 1 cm de crème chocolat blanc, disposer le biscuit dacquoise Matcha et lisser au ras du cadre avec le reste de crème chocolat blanc. Placer le tout au surgélateur. Pulvériser le dessus au pistolet avec la pulvérisation ivoire, découper les entremets aux tailles désirées. Décorer le dessus de macarons Matcha, et autour, d'un mélange de fleur de sel, graines de sésames noires et blanches.



LE ZEN RÉMY MARTIN® INDIVIDUEL

Recette pour un cadre de 60 cm par 40 cm et 3,5 cm de hauts soit environ 54 individuels.

Réaliser exactement la même recette et couper des petits gâteaux individuels de 12 cm de long sur 3 cm de large. Décorer le dessus d'un macaron Matcha, et autour, du mélange de fleur de sel, graines de sésames noires et blanches.

