



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.

LA LETTRE



LE CHEF

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



COMPOSITION (50 pièces)

- Biscuit noix de pécan
- Infusion Chai Latte
- Crèmeux Chai Latte
- Mousse chocolat
- Glaçage neutre

1. BISCUIT NOIX DE PÉCAN

(1 plaque 40 x 60 cm)

- 80 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 105 g de poudre d'amande
- 240 g de noix de pécan
- 120 g de sucre brun
- 315 g de blancs d'œufs
- 2 g de fleur de sel

Mixer au robot la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et les noix de pécan. Fouetter fermement les blancs d'œufs avec le sel et le sucre brun. Incorporer les poudres délicatement et étaler sur plaque de cuisson de 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé à 180°C, clé fermée, pendant 12 minutes. Lorsque le biscuit est froid, couper avec le découpoir de petite taille du kit Silikomart Finger 75.

2. INFUSION CHAI LATTE

- 500 g de lait entier
- 12 g de thé noir
- 3 clous de girofle
- 3 bâtons de cannelle
- 3 anis étoilé
- 1.2 g de cardamome verte
- 4 g de gingembre frais
- 0.3 g de noix de muscade en poudre

Chauffer le lait à 80°C avec toutes les épices, infuser couvert d'un film étirable pendant 15 minutes. Tamiser et réserver.

3. CRÉMEUX CHAI LATTE

- 230 g d'infusion Chai Latte
- 2 g de zestes d'orange
- 35 g de masse gélatine (1/5)
- 2 g de fleur de sel
- 140 g de chocolat lait 845 32% Callebaut
- 130 g de chocolat 60-40-41 60% Callebaut
- 200 g de crème UHT 35% Candia Professionnel
- 25 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Chauffer le lait infusé avec les zestes, la masse gélatine et le sel, puis verser sur les chocolats pour faire une ganache. Finaliser l'émulsion avec la crème liquide froide et le rhum Mount Gay®. Laisser cristalliser au froid. Dresser un tube de crèmeux sur chaque biscuit, mettre au congélateur.

4. MOUSSE CHOCOLAT

- 250 g de crème UHT 35% Candia Professionnel (1)
- 1.2 g de fleur de sel
- 18 g de masse gélatine (1/5)
- 90 g de chocolat lait 845 32% Callebaut
- 170 g de chocolat Saint Domingue 70% Barry
- 350 g de crème UHT 35% Candia Professionnel (2)

Chauffer la crème (1) entre 70-80°C avec le sel et la masse gélatine et verser sur les chocolats. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajouter la crème fouettée (2) en l'incorporant délicatement.

5. GLAÇAGE NEUTRE

- 200 g de nappage neutre concentré
- 300 g d'eau
- 1 000 g de miroir neutre

Faire bouillir le nappage concentré avec l'eau, ajouter le miroir neutre et bien mélanger. Utiliser à 40°C.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. ASSEMBLAGE

Remplir le moule **Silikomart Finger 75** avec la mousse au chocolat et pousser l'insert congelé à l'intérieur. Congeler, démouler et glacer.

Décorer en utilisant les éléments suivants :

- 1 rectangle de 14 x 12 cm de chocolat à modeler blanc et estampillé d'un dessin «manuscrit»,
- 1 corde en chocolat à modeler brun,
- 1 sceau en chocolat rouge.

