



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

MACARON GIN-FIZZ



LE CHEF

Création originale de
Marc DUCOBU
Relais Desserts,
Pâtisserie DUCOBU,
Waterloo, Belgique



Recette pour 12 macarons individuels

1. APPAREIL À MACARONS

30 g d'eau
120 g de sucre
45 g de blanc d'œuf (1)
45 g de blanc d'œuf (2)
240 g de poudre d'amandes 50%
Colorant selon les goûts

Faire une meringue italienne (120°C) avec l'eau, le sucre et le blanc d'œuf (1). Mélanger le blanc d'œuf (2) avec la poudre d'amandes et le colorant, ajouter la meringue italienne et macaronner. Pocher les macarons sur une plaque de cuisson couverte d'un Silpat® et laisser croûter environ 20 minutes. Enfourner à 135°C pendant 17 minutes.

2. MOUSSE CITRON VERT

A préparer la veille

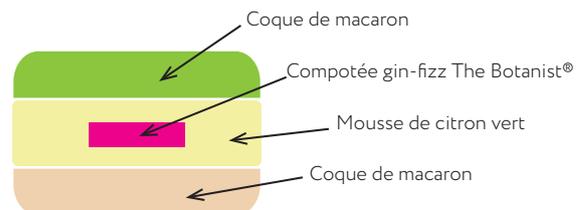
200 g de crème fraîche non sucrée 35 %
60 g de purée de citron vert
Le zeste d'un demi citron vert
3 g de trimoline
3 g de glucose
20 g de chocolat blanc sélection
8 g de masse gélatine (1,3 g de poudre de gélatine + 6,7 g d'eau)

Chauffer la moitié de la crème avec le zeste et la purée de citron vert, le glucose et la trimoline. Verser sur le chocolat et la gélatine. Ajouter l'autre moitié de crème froide et mixer. Laisser infuser 24 heures. Monter le mélange au fouet.

3. COMPOTÉE GIN-FIZZ THE BOTANIST®

90 g de compote de framboise
15 g de masse gélatine (2,5 g de poudre de gélatine + 12,5 g d'eau)
16 g de Gin The Botanist® 60 % Vol.

Chauffer la compote de framboise. A ébullition, hors du feu, ajouter la gélatine et le Gin The Botanist®. Verser dans des moules Flexipan®. Réserver au congélateur.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®