



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



NID D'ANANAS

SECRETS DE BOULANGER:

Un partenariat Lesaffre & Rémy Cointreau Gastronomie

LE CHEF

Création originale de
Jimmy KEA,
Conseiller technique en boulangerie
Lesaffre Asie Pacifique

Recette pour 10 pièces

1) PRÉ-PRÉPARATION

Crème pâtissière

- 500 g de lait
- 35 g de sucre
- 25 g de beurre
- 50 g de jaunes d'œufs
- 50 g d'œufs
- 30 g de farine T45
- 20 g de farine de maïs
- 50 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol. (environ 60 ml)

Mélanger 17,5 g de sucre avec le lait et porter à ébullition. Fouetter le reste du sucre avec les oeufs et ajouter les farines. Cuire ce mélange pendant 3 à 5 minutes. Ajouter le beurre et laisser refroidir. Incorporer le **brandy St-Rémy®** quand la température de la crème est d'environ 40°C.

Crème aux amandes

- 795 g de crème pâtissière
- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 200 g d'amandes moulues
- 50 g de farine T45
- 200 g d'œufs

Fouetter le beurre et le sucre, et ajouter lentement les oeufs. Ajouter la farine et les amandes moulues dans la préparation. Incorporer dans la crème pâtissière et mélanger jusqu'à obtenir une texture uniforme. Réserver.

Chips d'ananas (décor)

- 40 g d'ananas frais, finement tranché
- 50 g de sucre
- 20 g d'eau
- 25 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.

Porter à ébullition le sucre et l'eau. Laisser refroidir le sirop et ajouter le **brandy St-Rémy®**. Faire tremper les tranches fines d'ananas dans le sirop, puis les faire sécher en utilisant un déshydrateur ou en les cuisant à 35°C jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.



2) PÂTE

- 1000 g de farine
- 540 g d'eau (1°C)
- 22 g de levure Saf-instant® Gold instant
- 20 g de sel
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2.5 g de Baker Bonus® RS 190**
- 35 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
- 20 g de Livendo® BD100
- 5 g d'améliorant de panification Magimix® Green

Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients en utilisant un pétrin spirale. Mixer à vitesse réduite pendant 3 minutes, puis à vitesse élevée pendant 3 minutes.

A la fin du pétrissage, veiller à ce que la température de la pâte soit d'environ 15°C (+/- 1°C).

Passer la pâte à travers un laminoir avec un simple pli.

Première fermentation: Couvrir et laisser lever la pâte pendant 20 minutes à 5°C.

Partage de la pâte

Feuilleter la pâte avec du beurre, avec 2 plis simples, pour obtenir les dimensions de 55 x 40 cm.

Laisser la pâte feuilletée pendant 90 minutes au réfrigérateur à environ 5°C. La pâte finale doit avoir une épaisseur d'environ 3 mm.

Couper la pâte en rectangles de 7 x 16 cm et façonner chaque morceau dans une petite boîte ronde pour obtenir la forme de coupe.

Laisser lever la pâte à 28°C, 75% d'humidité, jusqu'à ce qu'elle double de taille (environ 105 minutes).

Badigeonner une couche d'œufs sur la surface.

Congeler pendant environ 30 minutes à -30°C.

Sortir du congélateur les coupes, remplir de garniture à 80%.

Cuisson et finition

Préchauffer le four à convection à 180°C et cuire pendant 15 minutes. Décorer chaque coupe avec une chips d'ananas et saupoudrer de sucre glace.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobet®

Père MAGLOIRE®