



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

CAFÉ VIENNOIS MANGUE ILES DU VENT



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. BISCUIT CUILLÈRE MANGUE

Pour 1 biscuit de 40 x 60 cm
133 g de jaunes d'œufs
92 g de saccharose (2)
67 g de sucre inverti
75 g de purée de fruit de la passion
200 g de purée de mangue
20 g de poudre de blanc d'œuf
91 g de sacccharose (1)
133 g de farine T45
33 g de féculé de pomme de terre
17 g de beurre
17 g d'huile de pépins de raisins
Poids total : 875 g

Monter les jaunes d'œufs avec le saccharose (2) et le sucre inverti. En parallèle, monter la purée de fruit de la passion, la purée de mangue, la poudre de blanc d'œuf et le saccharose (1) et laisser mousser l'appareil. Mélanger délicatement les deux préparations et ajouter les poudres tamisées. Terminer en ajoutant le mélange beurre et huile de pépins de raisins à 40/45°C. Etaler sur feuille Teflon®. Cuire à 180°C pendant environ 12 minutes. Retourner à la sortie du four.

2. MOUSSE MANGUE PASSION

365 g de crème 35%
68 g de tréhalose
68 g de blancs d'œufs pasteurisés
10 g de gélatine poudre 200 blooms
58 g d'eau hydratation gélatine
324 g de purée de mangue
67 g de purée de fruit de la passion
Poids total : 960 g

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Réaliser une meringue suisse avec le tréhalose et les blancs d'œufs. Dissoudre la gélatine dans les purées à 50°C. Refroidir la purée gélifiée à 30°C. Ajouter progressivement la meringue suisse, puis la crème montée. Utiliser de suite.

3. GELÉE DE MANGUE

37 g de tréhalose
1 g de gomme de xanthane
375 g de purée de mangue
8 g de gélatine poudre 200 blooms
48 g d'eau hydratation gélatine
Poids total : 469 g

Mélanger le tréhalose avec la gomme de xanthane. Ajouter en pluie tout en mixant sur la purée de mangue. Hydrater la gélatine avec l'eau. Faire fondre la gélatine hydratée avec un peu de purée xanthanée. Mixer l'ensemble et couler.

4. CRUMBLE CAFÉ FORT

80 g de beurre 82%
100 g de cassonade
90 g de farine T65
8 g de café moulu
2 de café soluble
1 g de fleur de sel
Poids total : 281 g

Dans une cuve de batteur munie de la feuille, mettre l'ensemble des ingrédients et fraser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Passer au crible. Cuire à 150°C pendant environ 20 minutes. Réserver dans un endroit sec.

5. CONFITURE DE LAIT CAFÉ RHUM

400 g de crème 35%
133 g de café en grains
puis
267 g d'infusion de café
44 g de saccharose
1 g de fleur de sel
74 g de glucose
5 g de café soluble
9 g d'eau
7 g de beurre de cacao
9 g de beurre
30 g de rhum Iles du Vent
Poids total : 979 g

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY
ESTABLISHED IN 1849

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®

