



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## ENTREMETS POMME MARRON



LE CHEF

Création originale de  
Nicolas PIEROT,  
Chef Pâtissier Consultant  
international



Recette pour 1 entremets de 14 cm de diamètre

### COMPOSITION :

Biscuit marron  
\_ diamètre 12 cm  
Sablé farine de châtaigne  
\_ diamètre 12 cm  
30 + 90 g de crèmeux marron Rémy Martin®  
\_ diamètre 12 cm  
Vermicelles de marron Rémy Martin®  
(douille vermicelles De Buyer)  
130 g de pommes décor  
\_ diamètre 12 cm  
90 g de bavaroise marron  
40 g de gelée décor  
\_ diamètre 14 cm (cercle inox)

### 1. BISCUIT MARRON

218 g de pâte de marron  
82 g de purée de marron  
136 g d'œufs  
54 g d'huile de pépins de raisin  
19 g d'amidon de maïs  
82 g de blancs d'œufs  
27 g de saccharose  
19 g de beurre 82% M.G.  
Poids total : 637 g

Passer au robot coupe la pâte de marron, la purée de marron, les œufs, l'huile et l'amidon. Faire monter les blancs d'œufs avec le saccharose, puis incorporer au premier mélange. Ajouter le beurre fondu. Etaler sur feuille de cuisson et couper en rectangle de 40 x 30 cm. Cuire à 165°C.

### 2. CRÉMEUX MARRON RÉMY MARTIN®

69 g de lait entier  
237 g de purée de marron surgelée, sucrée à 10%  
50 g de jaunes d'œufs  
6 g d'amidon de maïs  
165 g de beurre 82% M.G.  
18 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.  
Poids total : 545 g

Faire frémir le lait et la purée de marron dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger l'amidon et les jaunes d'œufs. Verser 50% de la purée chaude sur l'appareil amidon-jaunes et mélanger uniformément. Porter progressivement à ébullition l'ensemble dans la casserole. Lorsque la crème est cuite, émulsionner avec le beurre avant d'ajouter le cognac Rémy Martin®. Mixer, couler sur le biscuit et placer au surgélateur.

### 3. VERMICELLES MARRON RÉMY MARTIN®

166 g de purée de marron  
166 g de pâte de marron  
111 g de crème de marron  
44 g de beurre 82% M.G.  
11 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.  
Poids total : 498 g

Dans une cuve de batteur munie d'une feuille, mélanger tous les ingrédients pour obtenir un appareil très crémeux. Pocher de suite.

### 4. SABLÉ FARINE DE CHÂTAIGNE

162 g de beurre 82% M.G.  
112 g de farine de châtaigne  
82 g de cassonade  
75 g de feuillantine  
Poids total : 431 g

Dans une cuve de batteur munie de la feuille, placer le beurre en petits cubes bien froids avec la farine de châtaigne et la cassonade. Sabler l'ensemble, étaler sur 3 mm d'épaisseur et détailler en cercle de 12 cm de diamètre. Cuire à 155°C pendant environ 15 minutes. Passer au Mycryo® et conserver au sec.

### 5. POMMES DÉCOR

Q.S. pomme RubINETTE®  
250 g de cidre doux  
10 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.  
Poids total : 260 g

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Est. 1703  
Barbados  
Rum

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®  
COINTREAU

Jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Détailler des cubes de pomme de 1 cm de côté. Dans un cul de poule, immerger les cubes dans le mélange cidre doux et **cognac Rémy Martin®** avant de filmer. Placer 2 heures à 90°C au four ventilé ou 1 h 30 dans un thermoplongeur, les pommes devront être mises en sac sous-vide avec le cidre et le **cognac Rémy Martin®**. Egoutter, mouler en cercle de 12 cm de diamètre et surgeler.

## 6. GELÉE DÉCOR

500 g de jus de cuisson des pommes  
50 g de saccharose  
22 g de gélatine végétale Sosa  
Poids total : 572 g

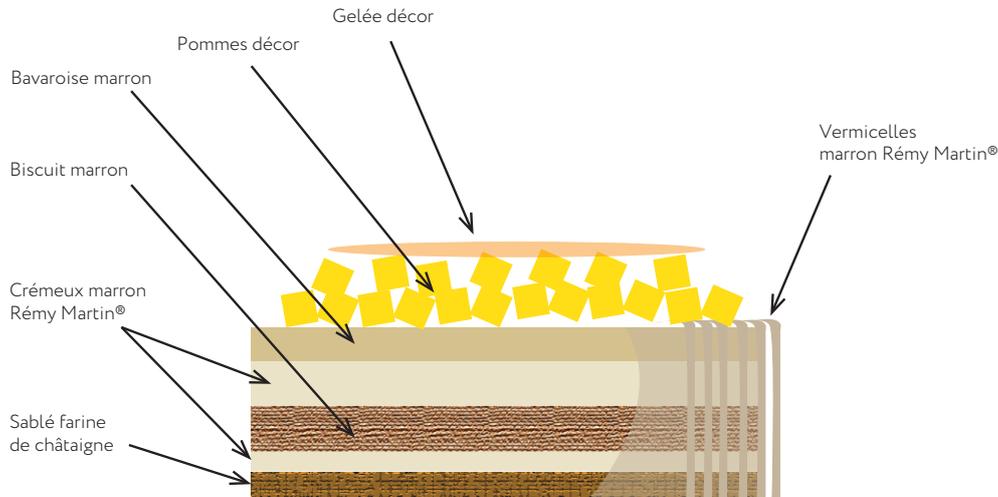
Dans une casserole, faire chauffer le cidre doux puis ajouter le mélange sucre-gélatine végétale. Porter à ébullition et verser dans un cercle dont le fond aura été filmé : 40 g par cercle. Laisser refroidir.

## 7. BAVAROISE MARRON

60 g de crème 35% M.G. (1)  
30 g de jaunes d'œufs  
48 g de saccharose  
180 g de purée de marron surgelée  
6 g de poudre de gélatine 200 Blooms  
36 g d'eau hydratation gélatine  
120 g de crème 35% M.G. (2)  
Poids total : 480 g

Monter la crème (2) et réserver au réfrigérateur. Dans une casserole, mettre la purée de marron, la crème (1), les jaunes d'œufs, le saccharose et réaliser une cuisson à l'anglaise à 83/85°C. Ajouter la gélatine hydratée et mixer. Descendre la température à 28°C. Ajouter en deux fois la crème montée. Couler sur le crémeux marron puis surgeler.

## 8. MONTAGE ET FINITION



Terminer la décoration avec quelques brisures de marrons confits, quelques bâtonnets de pommes citronnées, quelques pucers de menthe et une pointe de feuille d'or.