



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



POIRE BELLE HELENE ST-RÉMY®



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. POIRE POCHÉE ST-RÉMY®

1 litre d'eau
400 g de saccharose
3 g d'acide ascorbique
381 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
300 g de poire (Nashi)

Réaliser un sirop avec l'eau, le saccharose et l'acide ascorbique. Faire refroidir et ajouter le **brandy St-Rémy®**. Au dernier moment, trancher les poires à la mandoline (2 mm), les placer dans un sac avec le sirop et mettre sous vide. Mettre au réfrigérateur à 4°C.

2. BISCUIT MOELLEUX CACAO

250 g de farine T45
50 g de poudre de cacao
10 g de levure chimique
170 g de lait
166 g d'huile de pépins de raisin
300 g de jaunes d'œufs
6 g de sel
480 g de blancs d'œufs
290 g de saccharose

Tamiser la farine, la poudre de cacao et la levure chimique. Mélanger le lait et l'huile de pépins de raisin. Dans une cuve de batteur, verser les jaunes d'œufs, le sel et faire mousser à l'aide d'un fouet. Dans une seconde cuve, verser les blancs d'œufs, le saccharose et réaliser un blanc meringué. Ajouter délicatement les jaunes d'œufs mousseux au blanc meringué. A l'aide d'une maryse, incorporer en pluie les poudres. Détendre le mélange lait-huile avec une petite quantité de masse mousseuse. Finaliser le mélange.

Couler sur une feuille Téflon, posée sur une plaque. Etaler à l'aide d'une palette coudée. Cuire à 190°C au four ventilé entre 6 à 8 minutes. Vérifier la cuisson.

Placer la seconde feuille Téflon sur le dessus du biscuit et le retourner sur grille le temps du ressuage (refroidissement).

3. PÂTE SABLÉE CACAO

600 g de beurre fractionné 82%
240 g de sucre glace
900 g de farine T65
90 g de poudre de cacao
6 g de fleur de sel
90 g d'œufs

Dans une cuve de batteur, sabler le beurre en petits cubes, le sucre glace, la poudre de cacao, la fleur de sel concassée et la farine. Une fois qu'il n'y a plus de résidus de beurre, ajouter les œufs. Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver sous film pendant 12 h au réfrigérateur. Etaler à 3 mm et détailler selon besoin.

Cuisson à 150°C, pendant 20 minutes.

Passer le produit au beurre de cacao Mycryo.

4. GANACHE CHOCOLAT NOIR

900 g de crème 35%
150 g de sucre inverti
570 g de chocolat noir Maracaibo 65%

Porter la crème et le sucre inverti à 80°C. Verser sur la couverture puis mixer. Laisser cristalliser 24 h à 17°C.

5. CONFIT DE POIRE ST-RÉMY®

1 116 g de purée de poire
231 g de saccharose
21 g de pectine NH
18 g de jus de citron
57 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
21 g de gélatine poudre 200 blooms
126 g d'eau (hydratation pour gélatine)

Dans une casserole, porter la purée à 40/50°C. Ajouter le mélange saccharose-pectine en pluie. Porter l'ensemble à ébullition. Incorporer la gélatine préalablement hydratée, puis le jus de citron. Placer au réfrigérateur à 4°C. Crémier avec un fouet avant d'ajouter le **brandy St-Rémy®**. Utiliser de suite.

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY®
DISTILLATION FRANÇAISE DEPUIS 1764

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. CRÈME MASCARPONE VANILLE

- 1 500 g de crème 35%
- 150 g de saccharose
- 13,5 g de gélatine poudre 200 blooms
- 81 g d'eau (hydratation pour gélatine)
- 5 gousses de vanille
- 250 g de mascarpone 41,5%

Hydrater la gélatine avec l'eau. Porter à ébullition la crème, le saccharose et les gousses de vanille grattées. Verser sur le mascarpone et la gélatine hydratée. Mixer et chinoiser. Réserver 12 h à 4°C. Foisonner et pocher.

7. MONTAGE

- 20 g de pâte sablée cacao
[moule en forme de poire, ø 7 cm]
- 12 g de biscuit cacao
[moule en forme de poire, ø 7 cm]
- 12 g de ganache noire
- 15 g de crème mascarpone vanille
- 10 g de confit de poire St-Rémy®
- 4 g de poire pochée St-Rémy®
- Décor chocolat
- Décor poire

