



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



RÊVE D'ASIE



LE CHEF

Création originale de
Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 4 dômes de 14 cm de ø

1. PÂTE BRETON MATCHA

310 g de beurre
150 g de sucre glace
1 g de sel
50 g d'œufs
175 g de poudre d'amande
325 g de farine
15 g de levure chimique
20 g de thé vert Matcha
Poids total : 1 046 g

Mélanger délicatement le beurre, le sucre glace et le sel. Ajouter les œufs, la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique et le thé vert. Etaler la pâte sablée à 2,2 mm d'épaisseur au laminoire. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 12 minutes.

2. BISCUIT MATCHA

180 g d'œufs
70 g de sucre semoule (1)
2 g de sel
50 g d'huile de pépins de raisin
100 g d'amidon de maïs
100 g de féculé de pomme de terre
14 g de levure chimique
15 g de thé vert Matcha
170 g de blancs d'œufs
160 g de sucre semoule (2)
6 g de crème de tartre
Poids total : 804 g

Dans la cuve du batteur, mettre les blancs d'œufs, le sucre semoule (2) et la crème de tartre au congélateur pendant 10 minutes puis les monter au batteur au fouet.

Dans un cul de poule, mélanger sans monter les œufs, le sucre semoule (1), le sel et l'huile de pépins de raisin. Ajouter l'amidon de maïs, la féculé de pomme de terre, le thé vert Matcha et la levure chimique tamisés ensemble. Finir le

mélange en incorporant les blancs d'œufs montés.

Verser la préparation dans un cadre Flexipan 60 x 40 cm. Enfourner dans un four ventilé à 180°C, baisser de suite la température à 145°C et cuire pendant 10 minutes. Tester la cuisson avec un couteau. A la sortie du four, taper énergiquement la plaque de biscuit pour éviter qu'il ne retombe. Placer un Silpat ou une feuille de cuisson sur le dessus du biscuit. Le retourner sur plaque. Laisser refroidir. Stocker au congélateur.

3. ONCTUEUX VANILLE

75 g d'inuline
150 g de glucose
245 g de crème fleurette (1)
2 g de sel
150 g de crème fleurette (2)
2 gousses de vanille
16 g de beurre de cacao
30 g de beurre pommade
30 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 698 g

Infuser la crème fleurette (2) avec la vanille. Dans une casserole, cuire l'inuline, le glucose, le sel et la crème fleurette (1) à 105°C. Décuire avec l'infusion de crème vanillée. Ajouter le beurre de cacao. Mixer. Refroidir à 40°C avant d'incorporer le beurre pommade et le brandy St-Rémy®. Mixer. Réserver.

4. CRÈME MOUSSELINE MATCHA

675 g de lait entier
180 g de sucre semoule
150 g de jaunes d'œufs
2 gousses de vanille
45 g de féculé de pomme de terre
225 g de beurre (1)
225 g de beurre (2)
90 g de crème fouettée
20 g de thé vert Macha
Poids total : 1 610 g

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Porter le lait et la vanille à ébullition. Ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule et féculé. Porter à nouveau à ébullition. Incorporer à chaud le beurre (1) et le thé vert. Refroidir à 4°C. Au batteur muni de la palette, monter le beurre (2) en pommade. Ajouter en 3 fois la crème thé vert (bien mélangée avant) puis la crème fouettée.

5. PUNCH ST-RÉMY®

160 g d'eau
60 g de sucre semoule
30 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
10 g de thé vert Matcha
Poids total : 260 g

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition avant d'ajouter le thé vert Matcha. Refroidir avant de verser le **brandy St-Rémy®**.

6. MONTAGE

Détailler le biscuit Matcha :

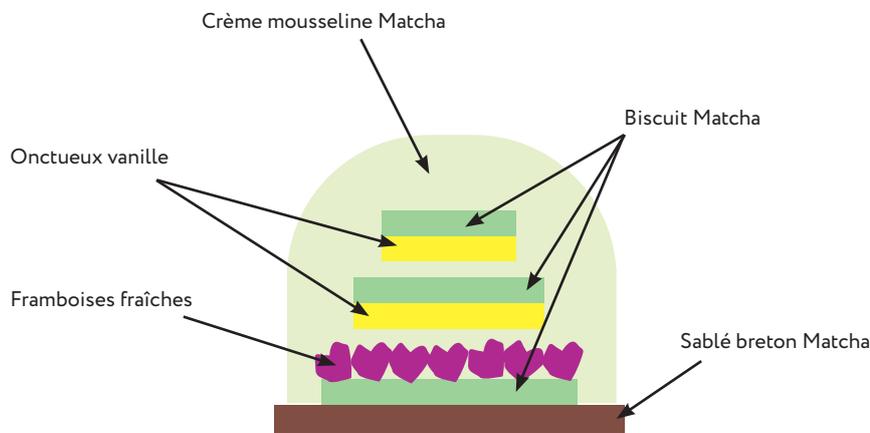
- 4 fonds de biscuit de 12 cm de diamètre
- 4 fonds de biscuit de 10 cm de diamètre
- 4 fonds de biscuit de 8 cm de diamètre

Puncher tous les biscuits avec le punch **St-Rémy®**.

Chemiser une demi sphère inox de 14 cm de diamètre de crème mousseline Matcha. Placer un biscuit de 8 cm. Dresser l'onctueux vanille. Pocher de crème mousseline Matcha puis poser un biscuit de 10 cm. Dresser l'onctueux vanille. Disposer des framboises fraîches. Pocher de crème mousseline Matcha. Placer un biscuit de 12 cm. Réserver au congélateur.

Démouler. Recouvrir de glaçage neutre.

Poser sur un fond de pâte sablée breton Matcha cuit de 16 cm de diamètre. Placer une coque de chocolat blanc ajourée de 16 cm de diamètre. Glacer avec un pistolet velours blanc. Décorer.



COINTREAU

ST-RÉMY®
ESTABLISHED IN 1765

MOUNT GAY®
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®