



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

Père
MAGLOIRE®

SUBLIME AMARETTO



LE CHEF

Création originale de
Emmanuel RYON,
MOF Glacier
Une Glace à Paris



Recette pour 40 pièces environ

1) SABLÉ CAFÉ

310 g de beurre
150 g de sucre glace
1 g de sel
50 g d'oeufs
175 g de poudre d'amandes
325 g de farine
15 g de levure chimique
10 g de pâte de café

A la feuille au batteur, mélanger beurre pommade, sel et sucre glace. Ajouter les oeufs puis le mélange tamisé poudre d'amandes, farine, levure chimique, et enfin la pâte de café. Laisser reposer au minimum 1 heure au réfrigérateur. Abaisser à 5 mm d'épaisseur, détailler des disques de 7 cm de diamètre. Cuire à 165°C pendant 12 minutes (four ventilé).

2) POMMES POÊLÉES

50 g de beurre
50 g de sucre inverti
350 g de pommes Grany Smith
20 g de calvados Père Magloire® 60% vol.

Couper les pommes en cubes. Dans une poêle, les cuire avec le sucre inverti et le beurre. Flamber avec le calvados Père Magloire®.

3) CAMEL POUR POMMES

100 g de glucose
250 g de sucre
150 g d'eau chaude
15 g de café soluble
15 g d'Amaretto 60% vol.
3,5 g de gélatine en feuilles

Cuire le glucose et le sucre à 198°C. Décuire avec l'eau chaude, incorporer le café soluble, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, puis l'Amaretto. Faire macérer les pommes poêlées dans ce caramel environ 6 heures.

4) BISCUIT SAFARI CAFÉ

Recette pour 1 feuille de 60 x 40 cm
500 g de pâte d'amandes 50%
500 g d'oeufs
30 g d'extrait de café
100 g de farine
10 g de féculé
80 g de beurre

Détendre à la feuille au batteur la pâte d'amandes crue avec les oeufs (les ajouter progressivement un à un). Laisser monter en vitesse moyenne pendant 15 minutes puis ajouter la farine tamisée avec la féculé et enfin le beurre fondu chaud mélangé à l'extrait de café. Cuire dans un cadre à biscuit, four ventilé à 170°C pendant environ 8 minutes.

5) PUNCH

300 g de sirop à 30°B
100 g d'Amaretto 60% vol.
15 g de café soluble
150 g d'eau

6) CRÈME MASCARPONE

75 g d'eau
250 g de sucre
150 g de jaunes d'oeufs
16 g de gélatine en feuilles
500 g de mascarpone
650 g de crème fouettée
40 g d'Amaretto 60% vol.

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C. Verser en fouettant sur les jaunes d'œufs et laisser tourner jusqu'à refroidissement complet (pâte à bombe). Détendre le mascarpone en incorporant délicatement la moitié de la pâte à bombe. Ajouter l'Amaretto, la crème fouettée puis le reste de la pâte à bombe mélangée à la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée). Utiliser aussitôt.

7) MONTAGE DU DÔME

Faire des palets individuels de pommes macérées au caramel dans des moules en silicone. Surgeler. Dans des moules à dôme, garnir de mousse mascarpone. Placer un disque de biscuit safari café préalablement punché. Garnir de mousse puis insérer le palet de pommes. Disposer de nouveau un disque de biscuit café, de nouveau de la mousse et obturer avec un disque de pâte sablée café. Stocker au surgélateur.

8) FINITION

Coller sur le dessus un macaron chocolat et glacer à la gelée neutre café. Placer autour des petits morceaux de pâte sablée café. Placer une demi-tranche de pomme séchée et une torsade chocolat.

