



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ST-RÉMY
ÉPILLETTES TRACAPÉDOSE

TARTELETTE FEUILLETÉE FRAMBOISE & POIRE

LE CHEF | Création originale de
Johnny CHEN,
Champion du Monde Boulanger



Recette pour 54 tartelettes

1. PÂTE FEUILLETÉE

1 000 g de farine T55
100 g de sucre
45 g de levure fraîche
20 g de sel
40 g de poudre de lait
5 g d'extrait de malt
270 g d'eau
240 g de lait
50 g de beurre (1)
250 g de pâte fermentée
570 g de beurre (2)

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre de tourage 2. La température de la pâte doit être de 25°C. Laisser fermenter 30 minutes puis réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, laisser fermenter à 28°C, 80% d'humidité, pendant 90 minutes. Réaliser le tourage : 3 tours doubles (tour portefeuille) et 2 tours simples (plier en 3). Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur puis couper en triangles de 13,5 cm x 11,7 cm.

2. CRÈME DE FROMAGE SUCRÉE

500 g de crème de fromage nature (Philadelphia®)
100 g de sucre
40 g de Maïzena®

Mélanger tous les ingrédients.

3. CRÈME FRAMBOISE

100 g d'œufs
40 g de sucre
36 g de Maïzena®
220 g de purée de framboise
130 g de sucre
140 g d'eau
30 g de jus de citron

Réaliser une crème pâtissière avec la purée de framboise. Monter l'œuf avec le sucre et la Maïzena®, puis mélanger avec la purée bouillie. Ajouter l'eau et le jus de citron, faire bouillir de nouveau, puis refroidir rapidement sur une plaque. Servir immédiatement.

4. POIRE AU COINTREAU®

200 g d'eau
100 g de sucre
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poire en tranches confites

Egoutter les poires puis les couper en tranches. Faire mariner dans l'eau, le sucre et le Cointreau®. Réserver au frais.

5. CRÈME FOUETTÉE AU ST-RÉMY® POUR DÉCOR

150 g de crème de fromage nature (Philadelphia®)
200 g de crème fraîche
60 g de sucre glace
10 g de St-Rémy® XO

Mélanger tous les ingrédients. Réserver au frais pendant une nuit. Monter l'appareil au moment de décorer.

6. MONTAGE

Placer la pâte feuilletée dans le moule en demi-dôme de 5 cm de diamètre. Laisser les 3 extrémités triangulaires dépasser sur le bord, puis les napper avec la dorure.
A l'intérieur, remplir de 10 g de crème de fromage sucrée, puis de 15 g de crème framboise.
Cuire au four à 180°C pendant 18 minutes.
Décorer de crème fouettée au St-Rémy® XO, puis de poires au Cointreau®.

