



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

TIRAMISU AMARETTO



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011
Escape from Paris, Taipei, Taiwan



Composition :

100 g croustillant café de 16 cm de diamètre (inox cercle)
900 g de biscuit café x 2, plaque de 60 x 40 cm avec cercle de 16 cm
60 g de sirop café Amaretto
150 g de crémeux café Amaretto de 16 cm de diamètre
350 g mousse sabbayon mascarpone Amaretto dans un moule silicone de 18 cm de diamètre
100 g de chantilly mascarpone Amaretto
Glaçage café
Base : disque de chocolat au lait de 9.5 cm de diamètre

1. CRÉMEUX CAFÉ & AMARETTO

Quantité : 10
857 g de lait
88 g de grains de café
128 g de jaunes d'oeuf
161 g de sucre
32 g de Maïzena®
13 g de gélatine en poudre 200 blooms
321 g de beurre
64 g Amaretto 60% vol.

Cercle de 16 cm : 150 g x 3 = 450 g
Plaque de 30 x 40 cm : 550 g

Griller les grains de café au four à 150°C pendant 15 minutes, puis les écraser et les mettre dans le lait. Faire bouillir ensemble. Laisser infuser 15 minutes puis filtrer. Mélanger les jaunes d'oeuf, le sucre et la Maïzena®. Faire une crème pâtissière avec le lait parfumé au café, ajouter le gélatine puis laisser refroidir. Ajouter le beurre et l'Amaretto. Mixer.

2. BISCUIT AU CAFÉ

103 g de jaunes d'oeufs
270 g d'oeufs
203 g de sucre (1)
180 g de blancs d'oeufs
72 g de sucre (2)
90 g de farine T55
45 g de beurre
7 g de café en poudre

1 plaque de 60 x 40 cm, coupée en 2.
8 biscuits par production

Mélanger les jaunes d'oeufs, les oeufs et le sucre (1). Monter les blancs et le sucre (2). Mélanger les 2 appareils ensemble. Ajouter la farine tamisée et le café en poudre. Faire cuire au four à 170°C pendant 7 + 7 minutes.

3. SIROP AU CAFÉ ET À L'AMARETTO

160 g de café expresso
200 g d'eau
40 g de sucre
20 g d'Amaretto 60% vol.

Faire bouillir le sucre, l'eau et le café expresso ensemble, puis laisser refroidir avant d'ajouter l'Amaretto.

4. CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE

100 g de feuilletine
100 g de chocolat blanc
100 g de pâte à noisette 100%
100 g de praliné noisette 50%
5 g de café en poudre

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

1 plaque de 30 x 40 cm = 500 g
3 bases pour entremets = 3 x 100 g

Faire fondre le chocolat, puis ajouter la pâte à noisette, le praliné noisette et le café en poudre et mélanger. Remplir dans un cercle de 16 cm de diamètre.

5. MOUSSE SABBAYON MASCARPONE ET AMARETTO

82.2 g d'eau
205.5 g de sucre
144 g de jaunes d'oeufs
51 g de crème (1)
518 g de mascarpone
31 g d'Amaretto 60% vol.
17 g de gélatine
514 g de crème (2)

Plaque de 30 x 40 cm: 1 200 g
Entremets : 375 g x 2 = 750 g

Porter l'eau et le sucre à 121°C. Chauffer les jaunes au bain-marie, puis les monter avec le syrop. Ajouter la crème (1), puis la gélatine et laisser refroidir. Ajouter la crème (2) et le mascarpone. Mélanger avec le sabbayon, puis ajouter l'Amaretto.

6. CHANTILLY MASCARPONE ET AMARETTO

186 g de crème
186 g de mascarpone
13 g d'Amaretto 60% vol.
37 g de sucre

Faire chauffer le mascarpone, puis ajouter les autres ingrédients et mélanger. Monter en chantilly.

7. GLAÇAGE CAFÉ

125 g d'eau
250 g de sucre
250 g de sirop de glucose
167 g de lait concentré
17 g de gélatine 200 blooms
125 g de chocolat au lait
125 g de chocolat blanc
extrait de café
café en poudre

Porter l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Ajouter le lait concentré, la gélatine, puis verser sur les chocolats. Mixer, filtrer. Réserver au frais. Utiliser à 30°C.