



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## TIRAMISU ONLY FOR MEN AU RÉMY MARTIN®



LE CHEF

Création originale de  
Marc DUCOBU  
Relais Desserts,  
Pâtisserie DUCOBU,  
Waterloo, Belgique



Recette pour 1 cadre de 60 x 40 cm

### 1. SABLÉ SPÉCULOOS

520 g de spéculoos cuits maison  
180 g de pâte sablée cuite maison  
240 g de chocolat au lait 44 % sélection

Mélanger les spéculoos, la pâte sablée et le chocolat fondu.  
Étaler sur plaque de 60 x 40 cm.

### 2. BISCUIT SANS FARINE

640 g de poudre d'amandes 50 %  
80 g de poudre d'amandes 100 %  
80 g de café soluble  
1080 g de blancs d'œufs  
575 g de sucre  
830 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le café dans les jaunes d'œufs et ajouter ce mélange à la meringue. Incorporer les poudres tamisées. Étaler 4 plaques de 60 x 40 cm de 750 à 820 g chacune. Cuire à 180°C pendant 15 minutes.

### 3. IMBIBAGE AU RÉMY MARTIN®

150 g de crème fraîche non sucrée 35%  
150 g d'eau  
150 g de sirop  
40 g de lait concentré non sucré  
40 g d'extrait de café  
50 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble sauf le cognac. Ajouter le **cognac Rémy Martin®** hors du feu, après ébullition (en dessous de 76°C). Utiliser directement.

### 4. CRÈME VANILLE-MASCARPONE

400 g de lait entier frais  
60 g de trimoline  
60 g de glucose  
300 g de chocolat blanc sélection  
375 g de crème fraîche non sucrée 35%  
500 g de mascarpone  
1 demi gousse de vanille  
3 g d'extrait de vanille  
85 g de masse gélatine (14 g de poudre de gélatine + 71 g d'eau)  
660 g de crème fraîche non sucrée 40%

A préparer la veille.

Chauffer le lait avec le glucose, la trimoline et la vanille. À ébullition, verser sur le mascarpone, le chocolat blanc et la masse gélatine et mixer. Ajouter l'extrait de vanille et la crème 35% froide. Laisser infuser 24 heures. Monter la crème vanille au batteur et ajouter la crème 40% préalablement montée.

### 5. CRÈME CAFÉ AU RÉMY MARTIN®

480 g de crème fraîche non sucrée 35% (1)  
140 g de grains de café torréfiés

Infuser ensemble minimum 24 heures à l'avance.

190 g de crème fraîche non sucrée 35% (2)  
6 g de café soluble  
20 g de glucose  
20 g de trimoline  
250 g de chocolat au lait 45 % Venezuela  
50 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®

Chauffer la crème (2) avec le glucose, la trimoline et le café soluble. Laisser refroidir et ajouter le **cognac Rémy Martin®**. Verser sur le chocolat en 3 fois pour réaliser une ganache. Chinoiser la crème au café (1), verser ce mélange sur la ganache et mixer. Laisser infuser 24 heures. Monter très légèrement le mélange au batteur.

## 6. MONTAGE ET FINITION

Commencer par le sablé spéculoos et alterner les couches de biscuits café imbibé, crème vanille mascarpone (850 g/étage) et crème café

(450 g/étage).

Terminer en décorant avec des pointes de chantilly et saupoudrer de cacao.

