



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## TROPICAL

LE CHEF

Création originale de  
Tanguy Coelis,  
Pâtisserie Manus,  
Brasschaat, Belgique



Recette pour 4 pièces - ø 15 cm

### 1. DACQUOISE À LA NOIX DE COCO

185 g de sucre glace  
115 g de noix de coco râpée  
75 g de broyage 50/50  
225 g de blancs d'œufs  
75 g de sucre

Battre les blancs avec le sucre. Incorporer les ingrédients secs et tamisés dans la meringue. Dresser à la poche la dacquoise dans des cercles (15 cm ø) et faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

### 2. STREUSEL CROUSTILLANT

80 g de beurre crème  
80 g de cassonade brune  
0,5 g de fleur de sel  
100 g de broyage 50/50  
80 g de farine

Mélanger rapidement les ingrédients au batteur-mélangeur. Couvrir et laisser au réfrigérateur pendant 2 heures. Abaisser à 2 mm d'épaisseur et découper des cercles de 14 cm de diamètre à l'aide d'un anneau. Faire cuire au four à 160°C pendant 15 minutes.

### 3. CRÉMEUX MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

1 25 g de lait entier  
1 25 g de crème 35%  
50 g de jaunes d'œufs  
25 g de sucre  
50 g de trimoline  
6 g de gélatine en poudre  
24 g d'eau  
200 g de purée de mangue  
50 g de purée de fruits de la passion  
240 g de chocolat blanc Velvet  
40 g de poudre de fruits de la passion  
170 g de beurre crème

Chauffer la crème, le lait, le sucre, la trimoline et les jaunes d'œufs à 84°C (anglaise). Ajouter la masse gélatine préalablement fondue et verser sur le chocolat blanc également fondu (45°C). Incorporer la poudre de fruits de la passion et les purées, mélanger et laisser refroidir à 40°C. Ajouter enfin le beurre délicatement avec le mixeur à main.

### 4. GELÉE TROPICAL A

14 g de sucre cristallisé  
5 g d'agar  
150 g de purée d'abricots  
150 g de purée d'ananas  
12 g de gingembre frais  
25 g de gin The Botanist® 60% vol.

Mélanger les ingrédients sauf le Gin et porter à ébullition. Laisser tiédir avant d'ajouter le Gin The Botanist®. Laisser refroidir au réfrigérateur.

### 5. GELÉE TROPICAL B

250 g de gelée tropicale A  
100 g de gelée neutre  
400 g de cubes d'ananas frais  
Q.S. Menthe fraîche

Mélanger la gelée tropicale A avec la gelée neutre. Ajouter les cubes d'ananas et les feuilles de menthe. Mélanger et réserver.

### 6. MONTAGE ET FINITION

Placer la base de streusel cuite dans le fond des cercles dacquoise. Remplir de crémeux, laisser prendre avant de couvrir de gelée tropicale B.