



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## ST-RÉMY ORIGINAL



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil,  
Paris, France

Recette pour 20 demi-sphères de ø 7 cm.

Composition : dacquoise noisette, noisettes caramélisées, fruits macérés au **brandy St-Rémy®**, bavaroise **St-Rémy®**, mousse aux chocolats lait et noir, glaçage chocolat miroir noir.

### 1. DACQUOISE NOISETTE

210 g de blancs d'œufs  
80 g de sucre semoule  
100 g de poudre de noisette  
100 g de sucre glace  
30 g de farine  
Poids total : 520 g

Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre semoule. Incorporer la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Etaler sur un cadre Flexipan® de 33 cm de côté et 2 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 à 14 minutes.

### 2. NOISETTES CARAMÉLISÉES

65 g de sucre semoule  
30 g d'eau  
150 g de noisettes blanches  
5 g de beurre de cacao  
Poids total : 250 g

Dans une casserole, porter le sucre semoule et l'eau à 120°C. Ajouter les noisettes blanches, réaliser un sablage puis poursuivre la cuisson en mélangeant bien jusqu'à caramélisation. A la fin, ajouter le beurre de cacao pour séparer les noisettes. Hacher finement. Conserver au sec.

### 3. FRUITS MACÉRÉS AU ST-RÉMY®

120 g d'eau  
60 g de sucre semoule  
50 g de pruneaux en cubes  
50 g d'abricots secs en cubes  
30 g de raisins blonds  
40 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
Poids total : 350 g



Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre semoule, ajouter les fruits en cubes et le **brandy St-Rémy®**. Laisser macérer pendant 6 heures au réfrigérateur.

### 4. BAVAROISE ST-RÉMY®

90 g de lait  
25 g de jaunes d'œufs  
30 g de sucre semoule  
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)  
30 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
150 g crème fouettée  
Poids total : 346 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre semoule cuit à 85°C. Hors du feu, incorporer la masse gélatine et faire refroidir le tout. Ajouter le **brandy St-Rémy®** et enfin la crème fouettée.

### 5. MOUSSE AUX CHOCOLATS LAIT ET NOIR

60 g de jaunes d'œufs  
100 g de sirop à 30°B  
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)  
450 g de crème fouettée  
150 g de chocolat de couverture noire 70%  
75 g de chocolat de couverture lactée 36%  
Poids total : 856 g

Réaliser un sabayon avec les jaunes d'œufs et le sirop à 30°B poché à 85°C, puis monter au batteur muni du fouet jusqu'à refroidissement complet. Incorporer la gélatine fondue. Mélanger une partie de la crème fouettée dans les chocolats de couverture fondus à 40°C. Incorporer le sabayon puis le reste de crème fouettée. Dresser aussitôt.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 6. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR NOIR

150 g d'eau  
300 g de sucre semoule  
300 g de glucose  
200 g de lait concentré sucré  
150 g de masse gélatine (21 g de gélatine poudre 200 blooms et 129 g d'eau)  
250 g de chocolat de couverture noire 64%  
Poids total : 1 350 g

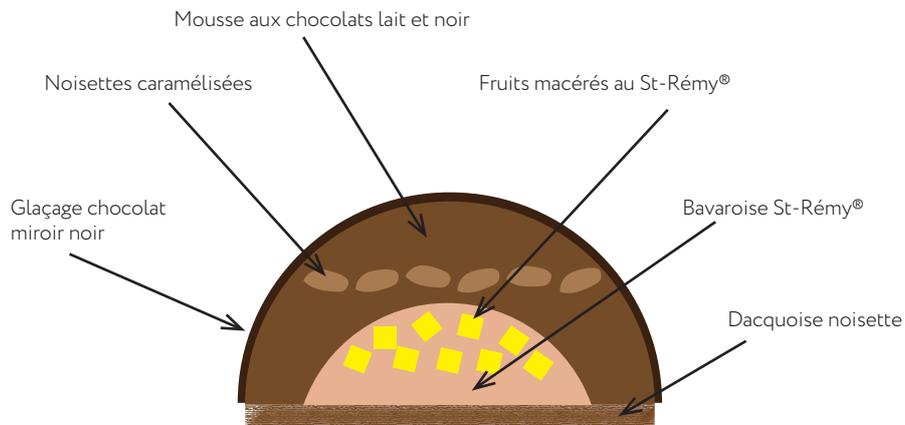
La veille : Dans une casserole, porter l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré, la masse gélatine et le chocolat de couverture. Mixer. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 32°C. Mixer avant utilisation.

## 7. MONTAGE ET FINITION

Egoutter les cubes et répartir environ 15 g sur le fond d'un moule Flexipan® dôme de ø 4 cm..

Couler environ 15 g de bavaroise sur les fruits macérés au St-Rémy® et congeler.

Dans un Flexipan® dôme de ø 7 cm, pocher 40 g de mousse au chocolat, répartir un peu de noisettes caramélisées, poser l'insert bavaroise St-Rémy® puis le fond de dacquoise noisette. Congeler. Démouler, couvrir de glaçage chocolat miroir noir. Décorer d'une feuille d'or et de plumes en chocolat.



COINTREAU

ST-RÉMY®  
DISTILLATION TRADITIONNELLE

MOUNT GAY®  
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®