



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## LE MIROIR ST-RÉMY®



LE CHEF

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



Recette pour 15 gâteaux de voyage individuels de 10 cm de diamètre

### 1. FINANCIER

250 g de beurre  
300 g de sucre semoule  
5 g de sel  
200 g de poudre d'amande  
300 g d'œufs entiers  
80 g de farine  
70 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.  
Poids total : 1 205 g

Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade, puis ajouter le sucre semoule, le sel et la poudre d'amande. Incorporer les œufs petit à petit puis bien blanchir l'appareil pendant environ 15 minutes. Verser le mélange dans une bassine inox et incorporer la farine tamisée et le brandy **St-Rémy®** à la maryse. Dresser dans des moules en aluminium ronds de 10 cm de diamètre et 2 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C (190°C en four à sole) pendant environ 20 minutes. Démouler bien froids et réserver pour la finition.

### 2. SIROP ST-RÉMY®

250 g de sirop à 30°B  
100 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.  
Poids total : 350 g

Mélanger ensemble.

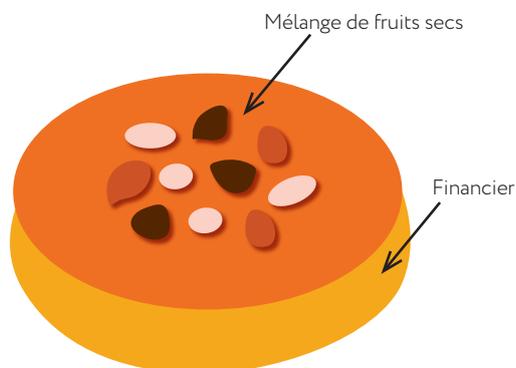
### 3. GLAÇAGE

20 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.  
20 g d'eau  
180 g de sucre glace  
Poids total : 220 g

Mélanger ensemble et chauffer légèrement.

### 4. FINITION

Napper les miroirs bien froids avec un voile de nappage abricot bien chaud, puis d'un voile de glaçage. Décorer de fruits secs.



COINTREAU

ST-RÉMY®  
DISTILLATION TRADITIONNELLE DEPUIS 1765

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®