



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

SOUS LE VENT



LE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 4 entremets de ø 16 cm

1. BISCUIT CHOCOLAT

Recette pour 2 cadres de 60 x 40 cm
240 g d'œufs
90 g de sucre semoule (1)
4 g de sel
65 g d'huile de pépins de raisin

100 g d'amidon de maïs
100 g de fécule de pomme de terre
18 g de poudre à lever
50 g de cacao en poudre

380 g de blancs d'œufs
220 g de sucre semoule (2)
8 g de crème de tartre

Poids total : 1 275 g

Dans la cuve du batteur, mettre les blancs d'œufs et la crème de tartre au congélateur.

Au batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sucre semoule (2).

Dans un cul de poule, mélanger sans monter les œufs, le sucre semoule (1), le sel et l'huile.

Ajouter l'amidon de maïs, la fécule de pomme de terre, la poudre à lever et le cacao en poudre tamisés ensemble.

Incorporer enfin les blancs d'œufs montés.

Verser 620 g dans un cadre Flexipan de 60 x 40 cm.

Enfourner dans un four ventilé à 185°C, baisser de suite la température à 145°C et cuire pendant 8 minutes sur grille.

A la sortie du four, placer une feuille de papier cuisson sur le dessus du biscuit, le retourner sur plaque puis laisser refroidir.

Réserver au congélateur.

2. SIROP D'IMBIBAGE CACAO

300 g d'eau
100 g de sucre semoule
30 g de cacao en poudre
20 g de rhum Iles du Vent 54% vol.
Poids total : 450 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Ajouter le cacao en poudre. Laisser refroidir avant d'incorporer le rhum Iles du Vent. Réserver.

3. CRÉMEUX NOISETTE

200 g de sucre semoule
540 g d'œufs
630 g de lait
120 g de beurre
400 g de chocolat lait
120 g de chocolat noir 66%
300 g de pâte de noisette
Poids total : 2 310 g

Dans une casserole, porter le lait et le beurre à ébullition. Verser sur le mélange sucre semoule et œufs et cuire à 85°C.

Ajouter les chocolats. Mixer à l'aide d'un mixeur à bras.

Refroidir le mélange à 4°C avant d'ajouter la pâte de noisette.

Mixer de nouveau.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. MOUSSE CHOCOLAT CARDAMOME VERTE

1 200 g de crémeux noisette
800 g de crème fleurette
3 graines de cardamome verte
30 g de **rhum Iles du Vent** 54% vol.
Poids total : 2 030 g

A l'aide d'un rouleau, concasser les graines de cardamome. Les incorporer dans la crème avec le **rhum Iles du Vent**. Laisser infuser 1 heure au réfrigérateur. Chinoiser puis monter au batteur muni du fouet. Incorporer délicatement la crème montée au crémeux noisette. Réserver.

5. APPAREIL VELOURS IVOIRE

500 g de chocolat blanc
500 g de beurre de cacao
Poids total : 1 000 g

Dans une casserole, fondre le beurre de cacao à 50°C. Ajouter le chocolat blanc. Utiliser l'appareil à 45°C pour pulvériser.

6. MONTAGE

Q.S. de brisures de marrons confits

Dans un cercle à tarte de ø 16 cm, placer un rhodoïd de 3 cm de haut puis une bande de biscuit chocolat de 3 cm de haut.

Poser un fonds de biscuit chocolat de ø 14 cm punché.

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 5, dresser 100 g de crémeux noisette. Parsemer 20 g de brisures de marrons confits.

Placer un fonds de biscuit chocolat de ø 14 cm punché.

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 5, dresser 100 g de crémeux noisette. Parsemer 20 g de brisures de marrons confits.

Placer un dernier fonds de biscuit chocolat de ø 14 cm punché.

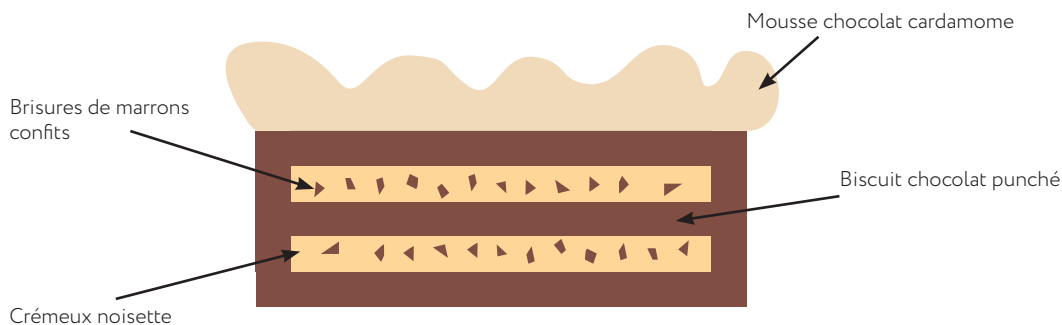
A l'aide d'une douille St-Honoré, dresser la mousse chocolat cardamome. Placer au congélateur.

7. FINITION

Démouler les entremets.

Pulvériser l'appareil velours ivoire.

Placer des décors en chocolat blanc, des noisettes torréfiées, des brisures de marrons confits.



COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLES & CHATEAUX

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®