



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

## BUCHE TIRAMISU

LE CHEF

Création originale de  
Marijn Coertjens,  
Relais Desserts,  
pâtissier chocolatier, Gand, Belgique



Recette pour 5 pièces

### 1. BISCUIT PAIN DE GÈNES CAFÉ

800 g de pâte d'amandes 50%  
1000 g d'oeuf  
60 g de café en poudre  
180 g de farine  
32 g de fécule de maïs  
12 g de levure chimique  
200 g de crème 35%

Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amandes à vitesse moyenne avec  $\frac{1}{4}$  des oeufs puis ajouter progressivement le reste des oeufs et monter le tout jusqu'à refroidissement. Pendant ce temps, tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange d'oeufs/pâte d'amandes est au ruban, prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin, le mélange avec le beurre fondu et le café en poudre, ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes environ.

### 2. PÂTE SABLÉE

166 g de poudre d'amandes 100%  
313 g de fécule pomme de terre  
1084 g de farine  
572 g de beurre de laiterie  
542 g de sucre glace  
316 g d'oeufs  
10 g de sel

Faire un mélange : poudre d'amandes, fécule et farine. À l'aide du robot, mélanger le beurre et le sucre glace puis ajouter une partie du mélange de poudre puis progressivement les oeufs. Répéter cela 2 fois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans la mélanger de trop. Laisser la pâte reposer au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,5 mm, faire la découpe pour l'entremets et placer sur une Silpat®. Enfourner à 150°C pendant 20 minutes environ.

### 3. BISCUIT GÉNOISE

970 g de jaunes d'oeufs  
537 g de sucre (1)  
1186 g de blancs d'oeufs  
537 g de sucre (2)  
693 g de farine  
69 g de fécule de maïs  
8 g de sel

Monter les jaunes avec le sucre d'un côté et monter les blancs avec le sucre de l'autre. Mélanger les deux masses puis ajouter la farine, la fécule et le sel. Étaler 1000 g sur une plaque et enfourner à 200°C pendant 9 minutes environ.

### 4. SAUCE CAFÉ

70 g de sucre  
500 g de café Espresso  
45 g d'extrait de café  
70 g de crème duo (50 % crème laitière + 50 % matières grasses végétales)

Fait fondre le sucre dans le café et ajouter l'extrait de café et la crème.

### 5. MOUSSE MASCARPONE

6 g de gélatine en poudre  
30 g d'eau  
400 g de mascarpone  
50 g d'Amaretto 60% vol.  
60 g de blancs d'oeufs  
60 g de sucre glace

Hydrater la gélatine dans l'eau. Assouplir le mascarpone avec l'Amaretto. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre glace. Fondre la gélatine et mixer avec un peu de mascarpone, ajouter le reste du mascarpone et mélanger les blancs montés.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 6. CRÈME VANILLE

10 g de gélatine en poudre  
50 g d'eau  
500 g de crème 35% (1)  
1 gousse de vanille de Tahiti  
165 g de sucre  
500 g de mascarpone  
830 g de crème 35% (2)

Hydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer la crème (1) avec la vanille, le sucre et laisser infuser pendant 40 minutes. Chauffer l'infusion juste avant ébullition et faire fondre la masse de gélatine. Verser le tout au chinois sur le mascarpone et bien mélanger. Verser la dernière partie de crème (2) et mixer le tout. Réserver au réfrigérateur.

## 7. GELÉE D'AMARETTO

10 g de gélatine en poudre  
50 g d'eau (1)  
50 g d'eau (2)  
200 g d'Amaretto 60% vol.

Hydrater la gélatine dans l'eau (1). Chauffer l'eau (2) et fait fondre la gélatine dedans. Ajouter et mélanger l'Amaretto. Mettre dans une bassine ou dans un moule et laisser gélifier.

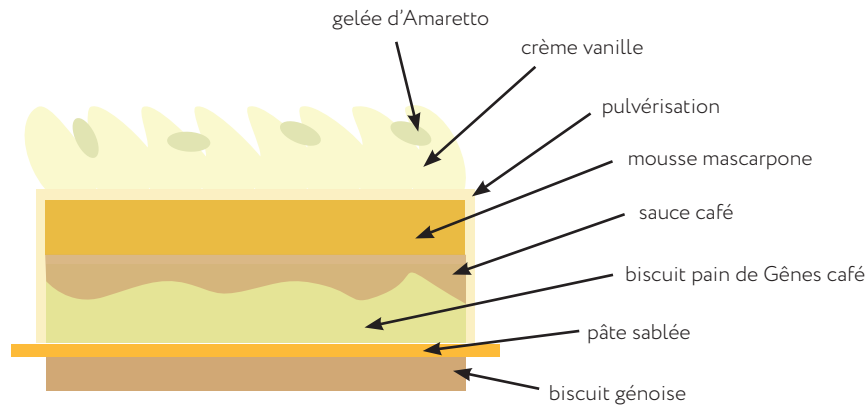
## 8. MONTAGE & FINITION

Placer une plaque de biscuit pain de Gênes café dans un cadre et imbiber de sauce café. Mettre la mousse mascarpone sur le biscuit, puis placer au congélateur.

Couper des bandes du cadre de mousse mascarpone, pulvériser avec un mélange de 50% chocolat blanc et 50% beurre de cacao. Poser sur une plaque de pâte sablée, elle-même posée sur une plaque de biscuit génoise.

Monter la crème vanille et dresser à la poche à douille sur la bande de tiramisu.

Décorer avec des plaquettes de chocolat noir fines et la gelée d'Amaretto.



COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®