



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## TARTE CHOCO MÛRE



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 20 cm

### 1. PÂTE SABLÉE CACAO

180 g de beurre pommade  
120 g de sucre glace  
1 g de sel  
60 g d'œufs entiers  
36 g de poudre d'amande  
300 g de farine  
30 g de cacao en poudre  
Poids total : 727 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger délicatement le beurre pommade, le sucre glace et le sel. Ajouter les œufs entiers, la poudre d'amande puis la farine tamisée avec le cacao poudre. Etaler la pâte sablée sur ½ cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Réserver au congélateur.

### 2. BISCUIT BROWNIE

375 g de chocolat noir 66%  
375 g de beurre  
260 g d'œufs entiers  
300 g de sucre semoule  
3 g de sel  
6 g de vanille liquide  
150 g de farine  
3 g de poudre à lever  
160 g de noix de pécan hachées  
Poids total : 1632 g

Au bain-marie, fondre le chocolat noir et le beurre à 40°C. Blanchir le mélange œufs entiers, sucre semoule, sel et vanille liquide. Mélanger la couverture fondue et le beurre avec le mélange blanchi. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever. Incorporer les noix de pécan hachées. Dresser le biscuit brownie à la poche.

### 3. GELÉE MÛRE THÉ JASMIN

200 g d'eau  
100 g de pulpe de mûre  
50 g de sucre semoule  
15 g de thé jasmin  
8 g de gélatine en feuilles  
Poids total : 373 g

Temper la gélatine dans l'eau froide pendant 30 minutes. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, la pulpe de mûre et le sucre semoule. Ajouter le thé jasmin. Laisser infuser pendant 10 minutes. Egoutter la gélatine puis l'incorporer dans la préparation. Couler en cercles. Réserver au réfrigérateur.

### 4. SORBET CHOCOLAT

100 g d'eau  
130 g de trimoline  
120 g de sucre semoule  
10 g de stabilisateur 2000  
450 g de chocolat noir 70%  
6 g de gélatine en feuilles  
Poids total : 816 g

Temper la gélatine dans l'eau froide pendant 30 minutes. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et la trimoline. Ajouter le mélange sucre semoule et stabilisateur. Cuire le tout à 100°C. Verser sur le chocolat noir haché. Egoutter la gélatine puis l'incorporer. Mixer le sorbet chocolat. Turbiner tiède.

... / ...



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. MOUSSE CHOCOLAT MÛRE

300 g de purée de mûre  
100 g de jaunes d'œufs  
60 g de sucre semoule  
300 g de chocolat lait 40%  
250 g de chocolat noir 66%  
450 g de crème fouettée  
40 g de **Sélection commerce Jacobert** 45% vol.  
Poids total : 1 500 g

Dans une casserole, porter à ébullition la purée de mûre. Ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Verser sur les chocolats semi fondus. Mixer. Laisser redescendre à température. A 40°C, incorporer le **Sélection commerce Jacobert** puis la crème fouettée en deux à trois fois. Couler la mousse chocolat mûre en cercle.

## 6. GLAÇAGE COULIS DE MÛRE

270 g de purée de mûre  
12 g de féculé  
30 g de sucre semoule  
60 g de **Sélection commerce Jacobert** 45% vol.  
Poids total : 372 g

Dans une casserole, porter à ébullition la purée de mûre. Ajouter le mélange féculé et sucre semoule et porter à ébullition pendant environ 1 minute. Laisser redescendre à température. A 40°C, incorporer le **Sélection Commerce Jacobert**. Réserver au réfrigérateur.

## 7. APPAREIL VELOURS CHOCOLAT ROUGI

140 g de chocolat noir 61%  
140 g de pure pâte de cacao  
140 g de beurre de cacao  
50 g de colorant rouge pour chocolat  
Poids total : 470 g

Fondre tous les ingrédients à 45°C.

## 8. MONTAGE

### Montage du fond

Au laminoir, étaler la pâte sablée à 2,2 m. Détailler des bandes de 2 cm de haut puis ceinturer un cercle à tarte de ø 20 cm. Couler 380 g de biscuit brownie. Cuire au four ventilé pendant 12 minutes à 160°C. Réserver au congélateur.

### Montage de l'insert

Dans des cercles à tarte de ø 18 cm, couler 70 g de gelée mûre thé jasmin. Placer au réfrigérateur. A la poche, dresser dessus 50 g de boules de sorbet chocolat. Couler 230 g de mousse chocolat mûre. Placer au congélateur. Réaliser un relief en forme de boule avec la mousse chocolat mûre. Réserver au congélateur.

## 9. FINITIONS

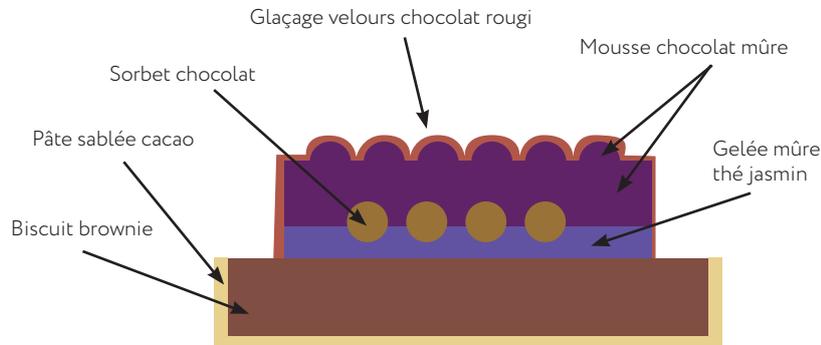
Poser un insert sur un fond de brownie.

Pulvériser l'appareil velours chocolat rougi.

Disposer des pétales de roses rouges et des mûres fraîches tout autour de la tarte.

Placer un rodhoid pour tenir le décor autour de la tarte.

Finir de décorer la tarte avec une mûre fraîche, des points de glaçage de coulis de mûre, des décors en chocolat noir, quelques fils en chocolat noir et une pointe d'or.



COINTREAU

ST-RÉMY  
HISTORIQUE DE LA MAISON FONDÉE EN 1765

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobert®

Père  
MAGLOIRE®