



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

ÉCLAIR CAFÉ METAXA®

LE CHEF

Création originale de Nadia Makrygianni,
Cheffe pâtissière,
Hôtel Athens Capital Center - Collection MGallery,
Athènes, Grèce

Recette pour 25 éclairs

1. PÂTE A CHOUX

188 g d'eau
188 g de lait
6 g de sucre
6 g de sel
168 g de beurre
210 g de farine
375 g d'œufs

Dans une casserole, mélanger l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre, et porter à ébullition. Ajouter la farine tamisée. Remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse, pendant environ 2 minutes à feu doux. Transférer la pâte à choux dans le bol d'un mixeur et commencer à mélanger à la feuille. Ajouter progressivement les œufs à faible vitesse, préalablement battus au mixeur plongeant. Lorsque la pâte à choux est prête, former des éclairs de 12 à 13 cm. Si vous le souhaitez, les saupoudrer de sucre et faire cuire à 160°C pendant environ 25 minutes.

2. CRUMBLE À LA CANNELLE

165 g de beurre
83 g de sucre muscovado
105 g de sucre roux
30 g d'œufs
15 g de lait
330 g de farine
1,5 g de sel
8 g de cannelle en poudre
7,5 g de levure chimique

Au batteur, mélanger les sucres, le sel et le beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter progressivement les œufs mélangés et le lait à température ambiante. Lorsque



le mélange est crémeux et homogène, ajouter les ingrédients secs en une seule fois. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis la râper sur un tapis en silicone. Cuire la pâte réfrigérée à 150°C pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Garder l'émiettage pour le montage afin de le mettre dans les éclairs. Le reste est passé au robot jusqu'à l'obtention d'une pâte.

3. GANACHE FOUETTÉE AU CAFÉ GREC ET AU METAXA®

570 g de crème fleurette
60 g de grains de café grec
70 g de gruë de cacao
30 g de masse de gélatine
130 g de chocolat blanc 33%
30 g de Metaxa® 60% vol.

Torréfier les grains de café à 160°C pendant 3 minutes. Puis les broyer avec le gruë de cacao avant de les faire infuser dans la crème fleurette pendant 20 minutes. Filtrer le mélange et ajouter de la crème si nécessaire. Dans une casserole, faire chauffer la crème fleurette et dissoudre la masse de gélatine. Réaliser une ganache lisse avec le chocolat blanc. À la fin, ajouter le Metaxa® et mélanger à l'aide d'un mixeur manuel. Laisser reposer la ganache fouettée pendant une nuit avant de l'utiliser.

4. CRÈME PÂTISSÈRE AU CAFÉ GREC ET À LA CANNELLE

375 g de lait
75 g de crème fleurette
10 g de grains de café grec torréfiés
60 g de jaunes d'œufs

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

60 g de sucre
30 g de farine de maïs
83 g de beurre
20 g de masse de gélatine
13 g de Metaxa® 60% vol.
100 g de pâte à crumble à la cannelle

Dans un bol, mélanger le sucre, la farine de maïs et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Dans une casserole, faire chauffer le lait et faire infuser les grains de café pendant 20 minutes. Filtrer. Ajouter du lait si nécessaire et la crème. Verser progressivement le mélange chaud sur la première préparation et mélanger. Verser l'ensemble dans la casserole en remuant constamment, jusqu'à ébullition. Ajouter la masse de gélatine, le beurre et le Metaxa®. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit incorporé. Après refroidissement, la crème pâtissière est prête à être utilisée. Pour le montage, fouetter la crème pâtissière avec la pâte à crumble préalablement préparée.

5. CARAMEL AUX AGRUMES

25 g d'eau
60 g de glucose
60 g de sucre
160 g de crème fleurette
1/3 de zeste d'orange
Pâte de vanille
48 g de beurre
2,5 g de fleur de sel
32 g de lait concentré sucré
14 g de masse de gélatine
10 g de Metaxa® 60% vol.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le glucose et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés à 185°C. Pendant ce temps, faire chauffer la crème avec le zeste d'orange et la vanille. Verser sur le caramel en remuant jusqu'à homogénéisation et obtention d'une température de 105°C. Retirer du feu. Ajouter le lait concentré et la masse de gélatine. Lorsque la température est à 50°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et le Metaxa®. Incorporer à l'aide d'un mixeur plongeant.

6. RAISINS SECS METAXA®

40 g. de raisins secs
30 g de Metaxa® 60% vol.
20 g d'eau

Faire tremper les raisins secs dans l'eau et le Metaxa® pendant une nuit.

7. DÉCORS EN CHOCOLAT : MOUSTACHE & LOGO METAXA®

Tempérer le chocolat amère pour former des décors en chocolat. Vaporiser éventuellement de couleur bronze. Utiliser un pochoir à moustache pour évoquer Spyros Metaxa.

8. MONTAGE

Découper le dessus de l'éclair.
Pocher la crème pâtissière à la cannelle.
Mettre 4 raisins secs et 7 g de crumble à la cannelle enrobé de chocolat caramélisé.
Ajouter 10 g de caramel aux agrumes.
Sur le dessus de l'éclair, à l'aide d'une douille, déposer une ligne de ganache fouettée au café grec et au Metaxa®.
Décorer avec des décors en chocolat amère.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
PRODUCEUR FINE CHAMPAGNE COGNAC

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père
MAGLOIRE®