



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## AMARETTO

### TARTELETTE ITALIAN COFFEE

LE CHEF

Création originale de  
Jean-François BATAILLE,  
Pâtisserie Normandie,  
Namur, Belgique



#### 1. PÂTE GRASSE CHOCOLAT

250 g de beurre mou  
80 g de poudre d'amande  
240 g de sucre  
100 g d'oeufs  
4 g de gros sel  
450 g de farine  
60 g de cacao  
Poids total : 1 184 g

Au batteur muni de la feuille, sabler tous les ingrédients jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Façonner le pâton et l'étaler à 2,5 mm. Disposer sur plaque de 40 x 60 cm et détailler. Foncer la pâte dans les cercles, araser et laisser reposer au congélateur pendant 2 heures. Préchauffer votre four à 140°C et enfourner pendant 35-40 minutes à blanc. Décercler et laisser refroidir.

#### 2. MOUSSE LÉGÈRE DULCEY

253 g de Végétop  
1 gousse de vanille Equateur  
6 g de gélatine  
159 g de chocolat Dulcey  
400 g de Végétop froide  
60 g de mascarpone froid  
20 g d'Amaretto 60% vol.  
Poids total : 898 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire légèrement fondre le chocolat. Porter à ébullition la Végétop avec la gousse de vanille et laisser infuser pendant minimum 10 minutes. Ajouter la gélatine à l'infusion et verser sur le chocolat, mélanger à la maryse et incorporer la Végétop froide, le mascarpone froid et l'Amaretto. Mixer au mixeur plongeant. Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 8 h minimum.

#### 3. MOUSSE CAFÉ

253 g de Végétop  
88 g de pâte pure café  
6 g de gélatine  
159 g de chocolat Ivoire  
400 g de Végétop froide  
60 g de mascarpone froid  
Poids total : 966 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire légèrement fondre le chocolat. Porter à ébullition la Végétop, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat et la pâte pure café, mélanger à la maryse et ajouter la Végétop froide ainsi que le mascarpone froid. Mixer au mixeur plongeant. Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 8 h minimum.

#### 4. INSERT AMARETTO

200 g de chocolat Guanaja  
160 g de crème fraîche 37%  
60 g de glucose  
40 g d'Amaretto 60% vol.  
Poids total : 460 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Verser en 3 fois sur le reste des ingrédients tout en mélangeant à la maryse jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu. Mixer au mixeur plongeant. Couler dans un Silpat (20 g par insert) et placer au congélateur.

... / ...

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®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. BISCUIT CHOCOLAT

960 g de pâte d'amande  
360 g de trimoline  
300 g de jaunes d'œufs  
600 g d'œufs + 2 œufs à casser  
300 g de farine  
300 g de cacao  
300 g de beurre chaud  
900 g de blancs d'œufs  
360 g de sucre  
Poids total : 4 380 g

Dans un batteur muni du fouet, mélanger les jaunes, les œufs, la trimoline et la pâte d'amande jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter progressivement la farine et le cacao préalablement tamisés, terminer par le beurre chaud en filet. Dans une deuxième cuve de batteur muni de la feuille, monter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux et resserrer avec le sucre fin. Incorporer les blancs d'œufs montés au précédent mélange.

Peser 1 095 g par Silpat (40 X 60, hauteur 0,5 mm), étaler et cuire à 160°C pendant 25 minutes. Sortir du four et laisser refroidir sur grille. Emporte-piècer en rond de 2 cm de diamètre.

## 7. MONTAGE

Monter la mousse café et la mousse Dulcey au batteur muni de la feuille jusqu'à obtenir une texture mousseuse et bien lisse.

Remplir le moule dôme Silikomart (SF163) de mousse café au  $\frac{3}{4}$  et enfoncer l'insert **Amaretto**.

Mettre l'ensemble au congélateur et laisser bien prendre.

Chauffer le glaçage en plusieurs fois aux micro-ondes tout en mélangeant, atteindre la température de 26°C.

Mixer au mixeur plongeant le glaçage et utiliser aussitôt sur le dôme mousse café et l'insert **Amaretto**. Laisser figer au réfrigérateur.

Remplir la croûte de sablé chocolat de mousse Dulcey en disposant le disque de biscuit chocolat à la moitié.

Placer le dôme sur le dessus de la croûte et saupoudrer un côté de Cacao décor.

Garnir le tour du dôme de mousse Dulcey à l'aide d'une poche munie d'une douille pétale (132).

## 6. GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

375 g d'eau  
615 g de sucre  
130 g de sirop de glucose  
375 g de crème fraîche  
280 g de chocolat Guanaja  
280 g de chocolat Dulcey  
20 g de gélatine  
1 gousse de vanille Equateur  
Poids total : 2 075 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 103°C. Hors du feu, ajouter la crème fraîche préalablement infusée avec la vanille, puis la gélatine et verser sur les chocolats. Mélanger à la maryse et mixer au mixeur plongeant. Filmer au contact et laisser au réfrigérateur pendant 24 h minimum.

