



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## ENTREMETS POMME VERTE



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil,  
Paris, France



Recette pour environ 3 entremets de ø 18 cm

**Composition :** Biscuit pâte à chou, dacquoise amande, compotée de pommes, crémeux miel et **Calvados Père Magloire®**, mousse aux pommes et gelée de pommes vertes.

### 1. CROUSTILLANT FEUILLETINE

200 g de praliné amande noisette  
60 g de pailleté feuilletine  
100 g de chocolat de couverture lactée  
Poids total : 360 g

Fondre le chocolat à 32°C, puis incorporer les autres ingrédients. Étaler entre deux feuilles guitare et détailler 3 anneaux de ø 15 cm. Evider au centre à ø 8 cm. Placer le tout au surgélateur.

### 2. BISCUIT PÂTE À CHOUX

140 g de lait  
100 g de beurre  
140 g de farine  
170 g de jaunes d'œufs  
100 g d'œufs  
250 g de blancs d'œufs  
120 g de sucre semoule  
Q.S de colorants jaune et vert  
Poids total : 1 020 g

Réaliser une pâte à chou : faire bouillir le lait avec le beurre. Hors du feu, ajouter la farine puis progressivement les jaunes d'œufs et les œufs. Monter les blancs d'œufs serrés puis incorporer délicatement le sucre semoule et les colorants. Étaler dans un Flexipat® de 57 x 37 cm et 1 cm de haut. Cuire au four ventilé à 160°C environ 10 à 12 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir légèrement puis retourner la feuille de biscuit sur une feuille de papier. Normalement, la face coté Flexipat® sera bien lisse sans la «peau» du biscuit.

### 3. DACQUOISE AMANDE

100 g de blancs d'œufs  
40 g de sucre semoule (1)  
80 g de poudre d'amande  
15 g de farine  
75 g de sucre semoule  
Poids total : 310 g

Au batteur muni de la feuille, monter en meringue les blancs d'œufs avec le sucre semoule (1) puis incorporer délicatement les autres poudres à la maryse. A la poche à douille, dresser 3 disques dans des moules en forme d'anneau Silikomart® de ø 16 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10 minutes environ. Réserver au surgélateur pour la suite du montage.

### 4. COMPOTÉE DE POMMES

450 g de pommes Granny Smith en cubes  
100 g de miel  
250 g de purée de pommes vertes  
50 g de sucre semoule  
8 g de pectine NH  
10 g de jus de citron jaune  
20 g de **Calvados Père Magloire®** 60% vol.  
Poids total : 888 g

Dans une casserole, cuire les pommes avec le miel pendant environ 10 minutes jusqu'à légère caramélisation. Ajouter la purée de pommes vertes, le sucre mélangé avec la pectine et porter le tout à ébullition. Laisser légèrement refroidir. A 40°C, ajouter le jus de citron et le **calvados Père Magloire®**. Verser dans les anneaux. Surgeler.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. CRÉMEUX MIEL & CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

140 g de lait entier  
 ½ gousse de vanille  
 35 g de jaunes d'œufs  
 70 g de miel  
 10 g de poudre à crème  
 30 g de beurre  
 ½ g de fleur de sel  
 14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)  
 10 g de **Calvados Père Magloire®** 60% vol.  
 Poids total : 309 g

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, la vanille, les jaunes d'œufs mélangés avec le miel et la poudre à crème. Hors du feu, ajouter le beurre, la fleur de sel et la masse gélatine. Finir avec le **calvados Père Magloire®**. Mixer le tout et couler directement sur la compotée de pommes dans les anneaux. Surgeler. Placer la dacquoise, surgeler.

## 6. MOUSSE AUX POMMES

200 g de purée de pommes vertes  
 10 g de fécule de pommes de terre  
 63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)  
 20 g de **Calvados Père Magloire®** 60% vol.  
 ½ gousse de vanille  
 375 g de crème fouettée  
 Poids total : 668 g

Dans une casserole, fondre la purée de pommes vertes, ajouter la fécule et la gousse de vanille fendue et grattée et cuire jusqu'à

ébullition. Hors du feu, incorporer la masse gélatine puis mixer le tout. Refroidir à 35°C avant d'incorporer le **calvados Père Magloire®** et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

## 7. GELÉE DE POMMES VERTES

75 g de jus de pommes  
 600 g de purée de pommes vertes  
 75 g de sucre semoule  
 375 g de pommes vertes coupées en brunoise  
 84 g de gélatine masse (12 g de gélatine et 72 g d'eau)  
 Poids total : 1 209 g

Dans une casserole, chauffer le jus, la purée de pommes et le sucre. Ajouter la gélatine fondue puis les pommes. Répartir 200 g par anneau de ø 16 cm. Surgeler.

## 8. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de ø 18 cm préalablement recouverts d'une bande plastique, chemiser une bande de biscuit pâte à chou vert. Au centre, descendre un cercle de ø 7 cm préalablement recouvert également d'une bande plastique, et chemiser également un biscuit vert.

A la poche, couler la mousse aux pommes.

Descendre l'insert dacquoise-compotée de pommes-crèmeux miel et **calvados Père Magloire®**.

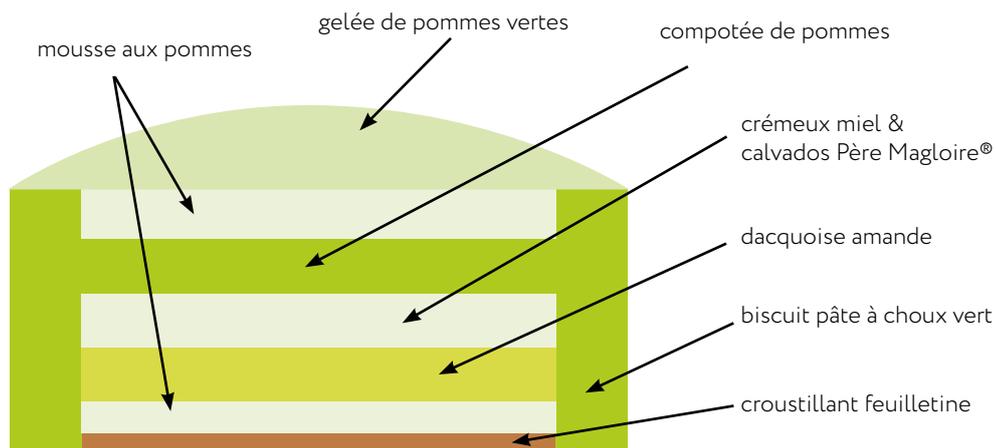
Lisser au ras des cercles avec le reste de la mousse.

Disposer le croustillant feuilletine puis placer le tout au surgélateur.

Démouler en retournant le moule.

Enlever les bandes plastique.

Saupoudrer du sucre glace sur le bord des entremets avant de placer l'anneau de pomme glacé ou pulvérisé de nappage neutre.



COINTREAU

  
 RÉMY MARTIN  
 COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
 Barbados Rum 1703

  
 ST-RÉMY  
 DISTILLATION FRANÇAISE 1863

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
 ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
 Griottines®  
 COINTREAU

jacobert®

*Père*  
 MAGLOIRE®