



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



OPÉRA

CAKETAÏL CHOCOLAT, CAFÉ, AMANDE, NOISETTE

LE CHEF

Création originale de
Maxime MANIEZ,
Chef pâtissier consultant,
Blois, France



Recette pour environ 100 desserts individuels

Composition: biscuit amande, ganache chocolat & St-Rémy®, glaçage opéra, sirop de café, ganache montée café, amandes et noisettes cuites, chocolats noirs 66% et 75%.

1. BISCUIT AMANDE

1259 g d'œufs
315 g de sucre inverti
534 g de sucre
472 g de poudre d'amandes
534 g de crème
534 g de farine T45
32 g de poudre à lever
314 g de beurre fondu
6 g de sel

Fouetter les œufs puis incorporer tous les ingrédients au robot-coupe. Répartir 900/950 g sur une plaque de 60 x 40 cm. Cuire environ 9 à 10 minutes à 170°C dans un four ventilé.

2. GANACHE CHOCOLAT & ST-RÉMY®

600 g de crème
563 g de chocolat noir 66%
188 g de chocolat au lait
150 g de crème
55/65 g de brandy St-Rémy® 60% vol.

Chauffer les crèmes puis les mélanger délicatement aux chocolats. Ajouter le brandy St-Rémy®. Conserver au réfrigérateur pour laisser les saveurs se développer.

3. GLAÇAGE OPERA

1 000 g de pâte à glacer noire
800 g de chocolat noir 66%
200 g d'huile de pépins de raisins

Faire fondre la pâte à glacer avec le chocolat noir. Incorporer l'huile. Réserver.

4. SIROP CAFÉ

1279 g d'eau
409 g d'extrait ou de pâte de café
307 g de sucre
5 g de feuilles de gélatine

Faire chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop. Incorporer l'extrait de café, puis la gélatine fondue.

5. GANACHE MONTÉE CAFÉ

348 g de chocolat au caramel
1300 g de crème 35% (1)
25 g café Equateur en grains
61 g extrait ou pâte de café
256 g crème au mascarpone 36,5% (2)
6 g de feuilles de gélatine
4 g de sel

Faire bouillir la moitié de la crème (1) avec le sel puis infuser pendant 20 minutes les grains de café hachés. Filtrer puis chauffer à nouveau. Ajouter la gélatine puis incorporer le chocolat et l'extrait de café, bien mélanger. Terminer par la crème froide (2) et l'autre partie de la crème (1). Conserver une nuit au réfrigérateur.

...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MONTAGE & FINITION

Dans un moule de 60 x 40 cm et de 3,5 cm de haut, mettre un biscuit amande bien imbibé de sirop de café et recouvert sur un côté de chocolat noir 75% fondu (pour qu'il ne colle pas sur le plateau).

Verser dessus 600 g :

1. de ganache montée café puis mettre un autre biscuit amande imbibé de sirop de café.
2. de ganache chocolat & **St-Rémy**® puis mettre un autre biscuit amande imbibé de sirop de café.
3. de ganache montée au café puis mettre un autre biscuit amande imbibé de sirop de café.
4. de ganache chocolat & **St-Rémy**® et congeler.

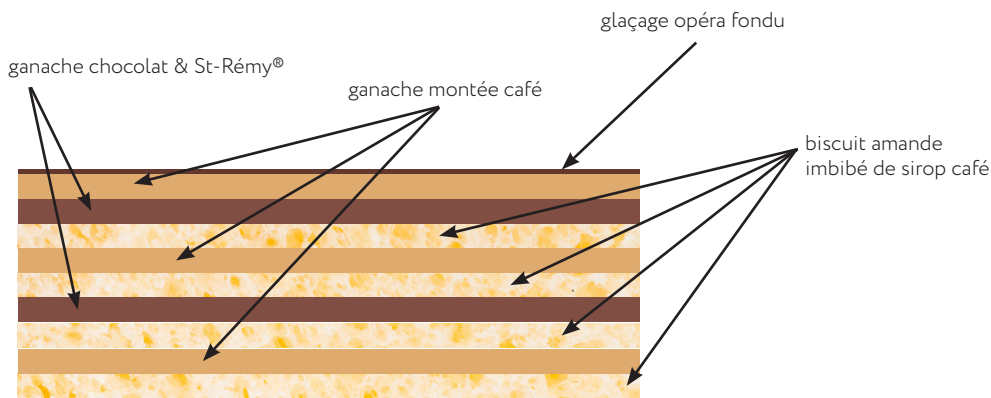
Compléter avec pour remplir complètement avec 600 g de ganache montée au café puis conserver au congélateur.

Placer une nuit au réfrigérateur avant de le recouvrir de glaçage opéra fondu.

Couper au couteau et au feu en rectangles de 11 x 2 cm.

Décorer avec quelques feuilles de chocolat et noix caramélisées.

Poser le dessert sur un café glacé ou un cocktail au **brandy St-Rémy**®.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
UNION DE LA FRANCE ET DE LA CALIFORNIE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®