



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CAPPUCCINO ST-RÉMY®

DEMI-DÔME CAFÉ CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Recette pour 24 desserts individuels

1. PÂTE SUCRÉE

260 g de beurre
165 g de sucre glace
90 g d'œufs pasteurisés
4 g de sel
55 g poudre d'amandes
435 g de farine T45
Poids total : 1 009 g

Lisser le beurre à la feuille. Ajouter le sucre glace. Mélanger. Ajouter les œufs. Mélanger. Ajouter le sel et la poudre d'amandes. Incorporer la farine en deux fois. Pétrir au minimum. Débarrasser en rectangle. Filmer au contact. Abaisser à 2 mm, cuisson sur Silpain pendant 15 minutes à 170°C.

2. CRÉMEUX CAFÉ ST-RÉMY®

500 g de crème liquide
55 g de café en grains
1 gousse de vanille
75 g de sucre
125 g de jaunes d'œufs pasteurisés
25 g de masse gélatine
20 g de chocolat de couverture noir 66%
15 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 815 g

Infuser pendant 1 heure le café et la vanille dans la crème chaude à couvert. Chinoiser et compléter au poids initial. Réaliser une crème anglaise, ajouter la masse gélatine, le chocolat, le **brandy St-Rémy®** et retirer la vanille. Mixer. Couler en bac et refroidir. Après refroidissement, relisser délicatement et couler en moule demi-sphère Flexipan® (réf. 1489).

3. BISCUIT CHOCOLAT

420 g d'œufs frais
120 g de sirop de sucre inverti
210 g de sucre
120 g de poudre d'amandes grillées
3 g de sel
45 g de poudre de cacao
15 g de levure chimique
210 g d'amidon de maïs
200 g de crème liquide
120 g de beurre
45 g de chocolat de couverture noir 64%
Poids total : 1 508 g

Faire mousser au batteur les œufs, le sel, le sirop de sucre inverti, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter le mélange tamisé d'amidon de maïs, poudre de cacao et levure, puis la crème froide. Finir par le mélange chaud, beurre et chocolat. Verser 1 500 g sur plaque silicone. Cuire à 170°C pendant 11 minutes.

4. SIROP VANILLE ST-RÉMY®

200 g de sucre
180 g d'eau
1 demi gousse de vanille
15 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 395 g

Bouillir les ingrédients excepté le **brandy St-Rémy®** qui sera ajouté après refroidissement à 40°C.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MOUSSE CHOCOLAT

110 g de lait
100 g de crème liquide (1)
110 g de sirop de glucose
180 g de chocolat de couverture noir 66%
25 g de masse gélatine
290 g de crème liquide (2)
Poids total : 815 g

Frémir la crème (1), le lait et le sirop de glucose. Verser sur le chocolat. Ajouter la masse gélatine et mixer l'ensemble. Refroidir à 30/31°C et incorporer la crème montée (2). Utiliser aussitôt.

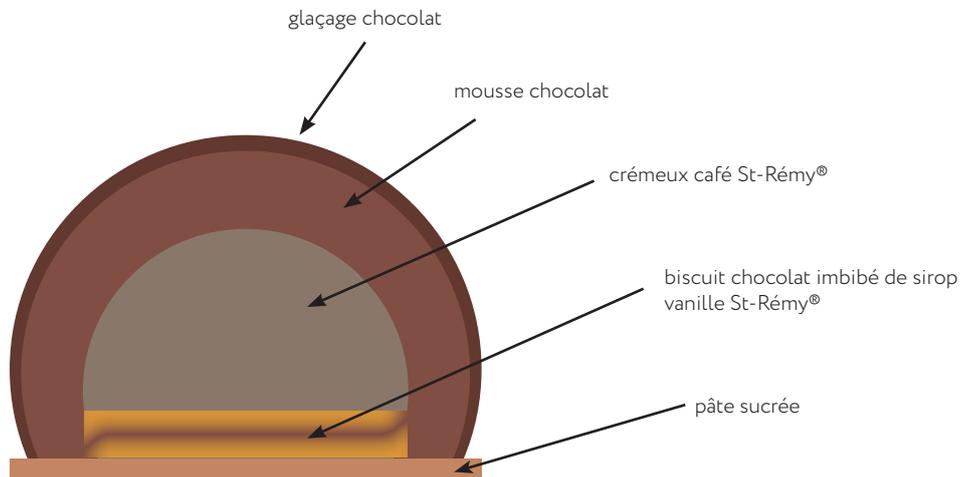
6. GLAÇAGE CHOCOLAT

20 g de gélatine de poisson 200 bloom
100 g d'eau (1)
300 g de sucre
300 g de sirop de glucose
150 g d'eau (2)
200 g de lait concentré
100 g de nappage neutre
100 g de chocolat de couverture noir 64%
Poids total : 1 270 g

Hydrater la gélatine avec l'eau (1) et réserver au réfrigérateur. Cuire à 105°C l'eau (2), le sucre et le sirop de glucose. Verser sur le lait concentré, le nappage neutre et le chocolat préalablement mélangés. Ajouter la masse gélatine. Mixer.

7. MONTAGE ET FINITION

Chemiser le moule demi-sphère (réf. 1896) de mousse chocolat.
Déposer l'insert crémeux café **St-Rémy®** au centre.
Obturer avec le biscuit chocolat imbibé au sirop vanille **St-Rémy®**.
Surgeler.
Démouler et glacer.
Déposer sur le disque de pâte sucrée.
Décor chocolat : Chocolat caramel et poudre de cacao.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
DISTILLERIE FRAISCHET & FILS

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®


Père
MAGLOIRE®