



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MONT BLANC MIRABELLE



LE CHEF

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



Recette pour 15 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 de poudre d'amandes
435 g de farine T45
Poids total : 1 009 g

Lisser le beurre à la feuille. Incorporer le sucre glace puis les œufs, le sel et la poudre d'amandes. Ajouter enfin 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. VERMICELLE MONT BLANC

320 g de pâte de marrons
70 g d'eau minérale
10 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 400 g

Lisser délicatement à la feuille.

3. BISCUIT MOELLEUX

365 g de poudre d'amandes grillées
250 g de sucre
550 g d'œufs pasteurisés
120 g de blancs d'œufs pasteurisés
70 g de sucre
150 g de beurre
Poids total : 1 505 g

Mettre en cuve la poudre d'amandes, le sucre et les œufs, émulsionner au fouet durant 10 minutes. Réaliser une meringue avec les blancs et le sucre puis incorporer à la préparation à l'aide d'une maryse. Finir par le beurre bien chaud. Verser 1 500 g sur plaque de 60 x 40 x 2 cm. Cuire à 160°C durant 15 minutes.

4. CONFIT MIRABELLE

400 g de purée de mirabelle
70 g de sucre
5 g de pectine NH
Poids total après réduction : 445 g

Tiédifier la purée avant d'incorporer le mélange sucre et pectine. Frémir à nouveau, mixer puis couler en insert Flexipan demi-sphère (réf. 1265).

5. CRÈME DIPLOMATE

500 g de lait
25 g de sucre (1)
1 gousse de vanille
15 g de farine T45
35 g de poudre à crème
60 g de jaunes d'œufs pasteurisés
100 g de sucre (2)
30 g de beurre
400 g de crème liquide
45 g de masse gélatine AP
Poids total après réduction : 1 102 g

... / ...



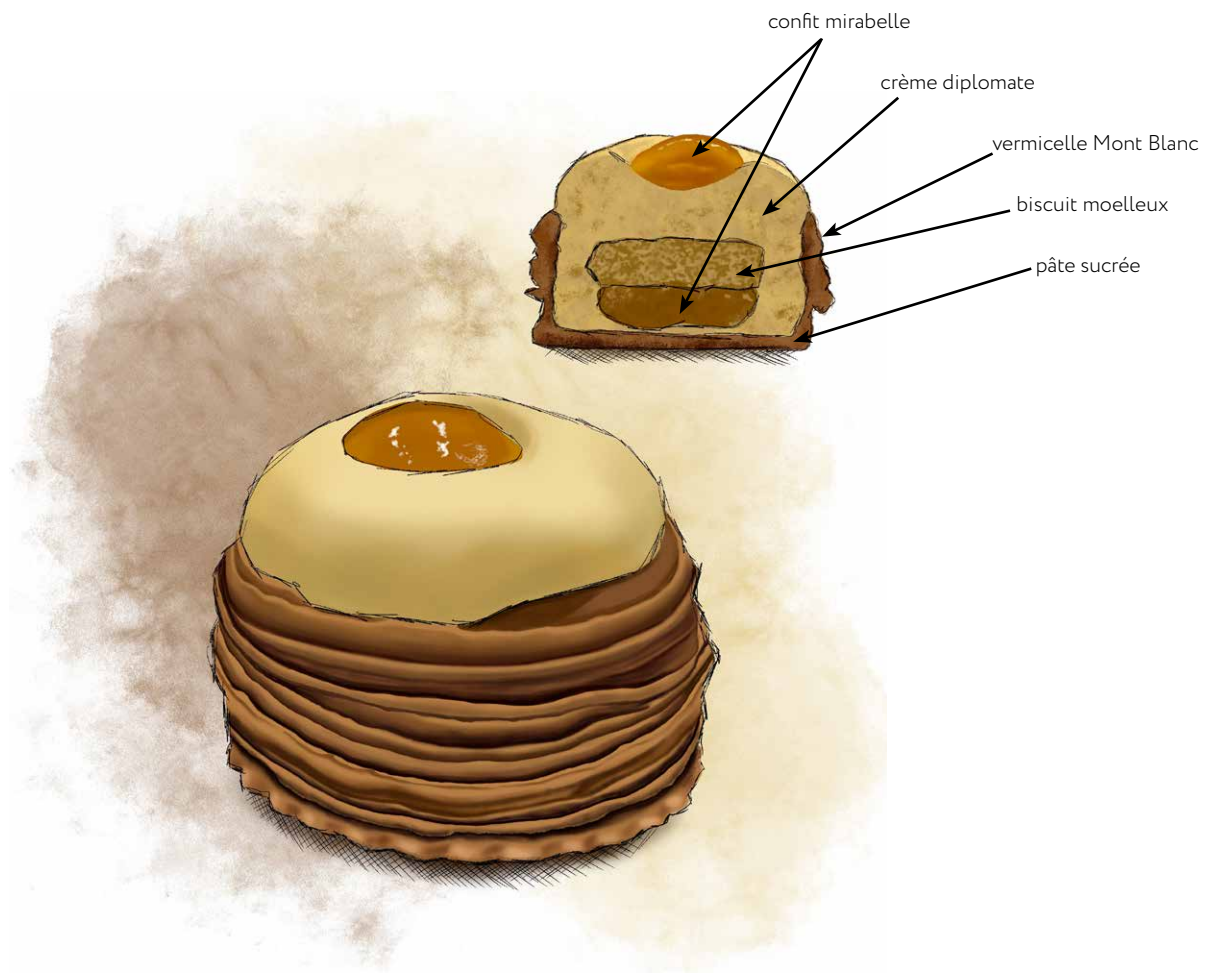
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Faire bouillir le lait avec le sucre (1) et la vanille.
Blanchir les jaunes d'œufs, le sucre (2), la farine et la poudre à crème.
Verser 1/3 du lait bouillant sur la préparation. Cuire énergiquement au fouet pendant 1 minute.
Ajouter le beurre, puis la masse gélatine. Débarrasser la crème sur plaque inox de 60 x 40 x 2 cm.
Filmer au contact. Refroidir en surgélation puis stocker au réfrigérateur.
Relisser soigneusement. Ajouter en 3 fois la crème montée.

6. MONTAGE

Chemiser de crème diplomat le cercle inox (ø 5,5 cm, hauteur 2,5 cm).
Déposer le disque de biscuit puis l'insert de confit de mirabelle. Surgeler.
Démouler. Pocher la crème de marron sur l'extérieur.
Pocher une boule de crème sur le dessus et créer une cavité pour mettre un peu de confit de mirabelle au centre.
Déposer l'ensemble sur le disque de pâte sucrée.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®