



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TOPAZ MILLE-FEUILLE



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du monde de la pâtisserie,
Malaisie

Recette pour 12 pièces



1. PÂTE FEUILLETÉE CHOCOLAT

990 g de farine T55
29 g de sel
210 g de beurre
357 g d'eau
60 g de cacao en poudre
500 g de beurre de tourage
Poids total : 2 146 g

Mélanger la farine, le sel et le beurre mou. Puis incorporer progressivement l'eau sans former de gluten. Laisser reposer pendant une nuit au réfrigérateur.

Abaisser la pâte en rectangle, placer le beurre de tourage au centre. Faire 2 x 1 simple et 1 x 1 livre (pas un double, juste 1 livre). Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure avant d'aplatir à 3 mm.

Laisser reposer de nouveau une nuit puis découper en rectangle de 9 x 25 cm pour obtenir 12 à 14 pièces. Utiliser un rouleau en acier enduit d'huile, enveloppé de papier.

Cuisson à 170°C pendant 30 + 15 minutes.
Aération : 100%
Épaisseur : n° 3
Puis couper en rectangle de 9 x 5 cm.

2. MOELLEUX CHOCOLAT RÉMY MARTIN®

250 g de crème fleurette
350 g de lait
91 g de sucre
139 g de jaunes d'œufs
0,2 g de sel
334 g de chocolat noir 70%
30 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.
Poids total : 1 194 g

Faire une crème pâtissière sans le chocolat. A ébullition, la verser progressivement dans le chocolat, bien mélanger avant d'incorporer le **cognac Rémy Martin®**. Conserver au frais.

3. BROWNIES CHOCOLAT

118 g de beurre
118 g de sucre
118 g de tréhalose
118 g d'œufs
79 g de farine T45
29 g de cacao en poudre
40 g de noix hachées grillées
arrosées de **cognac Rémy Martin®**
Poids total : 620 g

Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à obtenir une texture légère et mousseuse. Incorporer les autres ingrédients. Verser en rectangle de 28 x 37 cm. Cuire à 150/160°C, fan 4, aération IN, pendant 15 minutes. Découper en cubes de 1,5 cm de côté.

4. GARNITURE CARAMEL

48 g de glucose (1)
90 g de sucre
186 g de crème
52 g de lait
100 g de glucose (2)
1 gousse de vanille
68 g de beurre
1,6 g de sel
Poids total : 545,6 g

Faire un caramel avec le glucose (1) et le sucre. Déglacer avec la crème chaude, le lait, le glucose (2) et les graines de vanille. Cuire à 105°C (230 g) puis refroidir à 70°C avant d'incorporer le beurre mou et le sel.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA



Jacobsen

PORE
MAGLOIRE



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. NOISETTES GRILLÉES AU RÉMY MARTIN®

500 g de noisettes entières grillées
60 g de **cognac Rémy Martin®** 50% vol.
Poids total : 560 g

Cuire les noisettes au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées puis, pendant qu'elles sont chaudes, verser le **cognac Rémy Martin®** sur les noisettes pour les parfumer. Cuire à nouveau pendant 1 minute.

6. PÂTE NOISETTE

500 g de pâte de noisettes 100%

A utiliser en garniture.

7. CHANTILLY 70%

154 g de lait
56 g de trimoline
266 g de chocolat noir 70%
46 g de masse de gélatine
800 g de crème fleurette
0,5 g de sel
Poids total : 1 322.5 g

Votre recette habituelle

8. MONTAGE

