



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703

DOUCEUR VEGAN



LE CHEF

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



Recette pour 24 desserts individuels

1. BISCUIT

Option 1 :

450 g d'eau
20 g de potatowhip (protéine de pomme de terre)
2 g de gomme de xanthane
190 g de sucre
150 g de farine T45
400 g de poudre d'amandes grillées
50 g de pâte de noisette 100%
Poids total : 1 262 g

Emulsionner l'eau avec le potatowhip et la xanthane. Ajouter graduellement le sucre puis les poudres et la pâte de noisette. Cuire en plaque Flexipan de 60 x 40 x 2 cm (180 g) à 170°C pendant 14 minutes.

Option 2 :

500 g de substitut de blancs d'œufs Yumgo
250 g de sucre
3 g de gomme de xanthane
300 g de poudre d'amandes grillées
350 g de sucre glace
90 g de farine T45
Poids total : 1 493 g

Faire une meringue avec les blancs, le sucre et la gomme de xanthane. Tamiser le sucre glace puis le mélanger avec la farine et la poudre d'amandes. Verser les poudres en pluie dans la meringue. Cuisson sur plaque inox de 60 x 40 x 2 cm, à 170°C durant 20 minutes.

2. CRÉMEUX NOISETTE

420 g de crème végétale
25 g de sucre
4 g de pectine NH
200 g de pâte de noisettes 100%
Poids total : 649 g

Tiédifier la crème. Ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition. Verser sur la pâte de noisettes et refroidir une nuit. Monter au batteur.

3. NAPPAGE NOISETTE

350 g d'eau
100 g de sirop de glucose
400 g de sucre
15 g de pectine NH
15 g de solution acide citrique
25 g de pâte de noisettes 100%
Poids total : 905 g

Chauffer l'eau et le sirop de glucose. Ajouter en pluie sucre et pectine. Porter à ébullition. Ajouter l'acide citrique et la pâte de noisettes.

4. CONFIT ORANGE RHUM VÉGAN

260 g d'oranges fraîches
50 g de sucre (1)
130 g d'eau
80 g de concentré d'orange
6 g d'acide citrique
1 gousse de vanille

... / ...



RÉMY COINTREAU

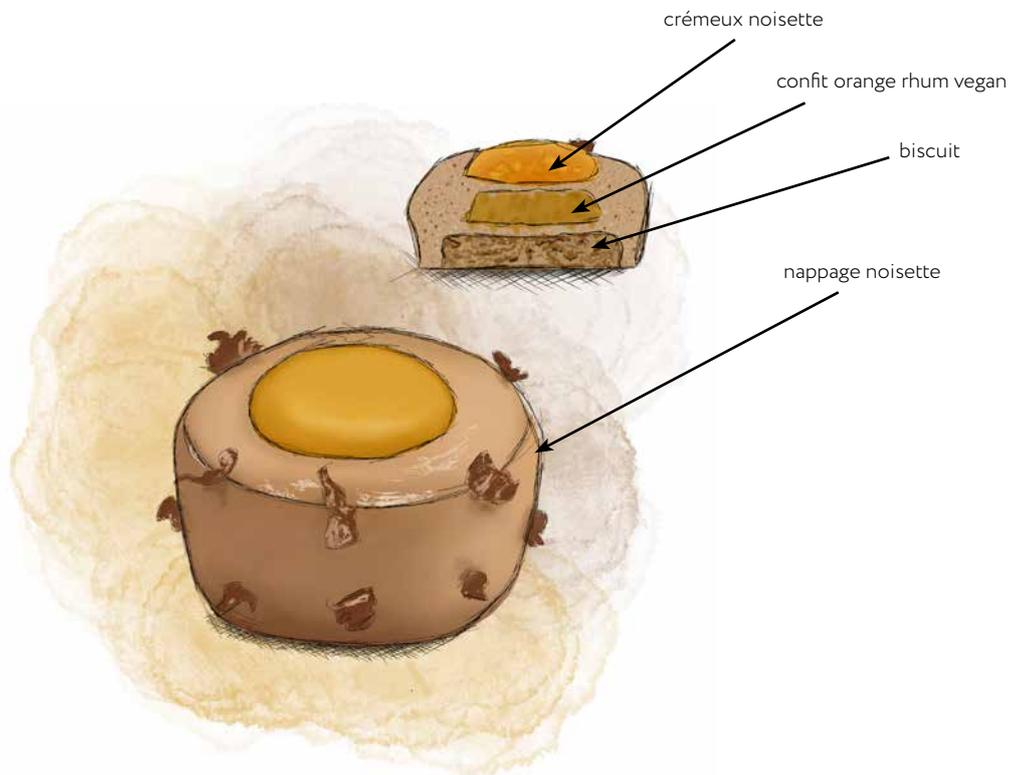
GASTRONOMIE

15 g de pectine NH
100 g de sucre (2)
20 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
Poids total : 661 g

Laver les oranges et les couper en 6. Blanchir à l'eau bouillante 2 fois avec le sucre (1).
Faire chauffer l'eau, le concentré d'orange, l'acide citrique, la vanille et les oranges blanchies.
Incorporer le mélange pectine et sucre (2) et faire bouillir à nouveau.
Retirer la gousse, incorporer le rhum Mount Gay® puis mixer.

5. MONTAGE

Chemiser le moule de crème noisette.
Déposer l'insert d'orange et obturer avec le biscuit.
Surgeler, démouler et napper.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®