



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703



LE CHEF
THE CHEF

Création originale / Original creation by
Manuel BOUILLET,
Chef pâtissier consultant / Consultant Pastry Chef,
Twin's Creative Lab, Taiwan



LOLLIPOP MOJITO ESQUIMAU SORBET MOJITO

Recette pour 2 kg de sorbet

305 g de saccharose
9 g de stabilisateur super neutrose
199 g de maltodextrine
967 g d'eau
398 g de purée de citron vert
10 g de menthe verte fraîche
72 g de **rum Mount Gay®** 55% vol.
40 g de lait écrémé en poudre
Poids total : 2 000 g

Dissoudre le lait en poudre dans l'eau.
Mélanger un peu de saccharose avec le stabilisateur et réserver.
Mélanger tous les sucres restants et les dissoudre dans l'eau.
Chauffer à 45°C avant d'ajouter le mélange saccharose-stabilisateur.
Pasteuriser à 85°C.
Refroidir rapidement et laisser maturer pendant 4 heures minimum.
Bien incorporer la purée de citron vert et la menthe, puis turbiner.
Ajouter le **rum Mount Gay®** congelé après le début de la congélation du sorbet.
Après extraction, congeler au blast pour éviter les cristaux de glace.

Turbiner le sorbet et remplir les moules (90 g par esquimau).
Ajouter le bâton et congeler à l'air libre pour éviter les cristaux de glace.

MOJITO LOLLIPOP MOJITO SORBET ESKIMO

Recipe for 2 kg of sorbet

305 g sucrose
9 g super neutrose stabilizer
199 g maltodextrin
967 g water
398 g lime puree
10 g fresh green mint
72 g **Mount Gay® rum** 55%
40 g skimmed milk powder
Total weight: 2 000 g

Dissolve milk powder in water.
Mix some sucrose with the stabilizer and keep aside.
Combine all remaining sugars and dissolve into the water.
Heat at 45°C before adding the mixture of sucrose-stabilizer.
Pasteurize at 85°C.
Chill quickly and let mature for 4 hours minimum.
Blend well with the lime puree and the mint leaves, churn.
Add the frozen **Mount Gay® rum** after the sorbet starts to freeze.
After extraction, blast freeze to avoid ice crystals.

Churn the sorbet and pipe into the molds (90 g/eskimo).
Add the stick and blast freeze to avoid ice crystals.