RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

BROWNIE OLD FASHION

LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, environ 24 brownies

Composition : Biscuit brownies, ganache miel et rhum Iles du Vent, biscuit noix de pécan, sirop Old fashion, crème Old fashion au rhum Iles du Vent.

1. BISCUIT BROWNIE

250 g de chocolat de couverture noire 64%
250 g de beurre
175 g d'œufs
200 g de sucre semoule
2 g de sel
100 g de farine T 55
2 g de levure chimique
130 g de noix de pécan grillées hachées
Poids total : 1 109 g

Fondre le chocolat de couverture à 45°C, ajouter le beurre pommade. Blanchir les œufs avec le sucre semoule et le sel. Incorporer le mélange de chocolat-beurre (fondu à environ 25°C) puis la farine tamisée avec la levure chimique et enfin les noix de pécan hachées, légèrement grillées. Couler le biscuit dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, lisser à la palette. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes.

2. GANACHE MIEL ILES DU VENT

150 g de crème fleurette
50 g de lait
100 g de miel
2 g de sel
175 g de chocolat de couverture noire 64%
175 g de chocolat de couverture lactée 36%
100 g de beurre pommade
40 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
Poids total : 792 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le lait, le miel et le sel. Verser le tout sur les chocolats et mixer. Incorporer le beurre pommade et le rhum Iles du Vent. Mixer de nouveau pour obtenir une belle émulsion.

3. BISCUIT NOIX DE PÉCAN

100 g de beurre pommade
50 g de chocolat de couverture noire 70%
70 g de sucre glace
200 g de jaunes d'œufs
160 g de blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
170 g de noix de pécan grillées hachées
30 g de farine
10 g de cacao en poudre
Poids total : 850 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le chocolat de couverture à 35°C. Incorporer petit à petit le sucre glace, les jaunes d'œufs, la farine tamisée, puis les blancs montés avec le sucre, la poudre de cacao, les noix de pécan hachées légèrement grillées. Etaler le biscuit dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 14 minutes.

4. SIROP ILES DU VENT

75 g d'eau
75 g de miel
20 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
½ orange (zestes)
5 g de bitter Angostura
Poids total : 175 g

Mélanger le tout et porter à ébullition. Chinoiser et réserver.

5. CRÈME OLD FASHION ILES DU VENT

180 g de crème fleurette
50 g de beurre
½ gousse de vanille
½ orange (zestes)
160 g d'œufs entiers
80 g de sucre semoule

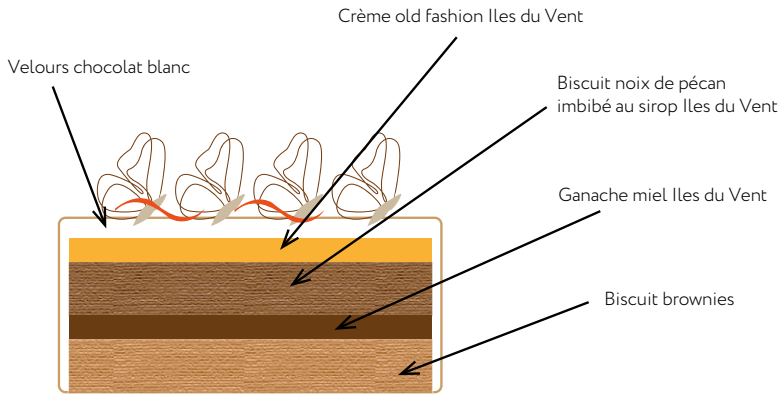
.../...

45 g de miel
40 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
35 g de masse de gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms + 30 g d'eau)
260 g de crème fouettée
8 g de bitter Angostura
Poids total : 858 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le beurre, la gousse de vanille grattée et les zestes d'orange. Verser sur le mélange œufs entiers - sucre semoule - miel. Cuire le tout à 90°C puis mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la masse gélatine fondue, le rhum Iles du Vent et le bitter Angostura. Mettre à refroidir. Incorporer la crème fouettée. Utiliser directement.

6. VELOURS CHOCOLAT BLANC

150 g de beurre de cacao
150 g de chocolat ivoire
Poids total : 300 g

7. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, placer un fond de biscuit brownies.
Couler la ganache miel Iles du Vent à 30°C.
Laisser refroidir légèrement.
Déposer le biscuit noix de pécan. Imbiber au sirop Iles du Vent.
Congeler.
Couvrir de crème old fashion Iles du Vent et lisser.
Congeler.
Décercler le cadre. Pulvériser de velours chocolat blanc.
Couper des petits gâteaux de 10 cm de long x 3,5 cm de large.
Décorer de papillons en chocolat, noix de pécan et quelques zestes d'orange confits.