



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CHERRY STONE

FROMAGE FRAIS EN 2 TEXTURES
CUIT ET MOELLEUX, GELÉE DE CERISE ACIDULÉE,
GÉNOISE PISTACHE ET CROQUANT SPÉCULOOS

LE CHEF | Création originale de
Maxime MANIEZ,
Chef pâtissier consultant,
Blois, France



Recette pour 3 entremets de ø 16 cm ou 12 petits gâteaux individuels

1. GELÉE DE CERISE

400 g de purée de cerises
40 g de sucre
8 g de feuilles de gélatine
8 g de purée de citron
Sélection Commerce Jacobert® 45% vol.
Poivre Voatsiperifery
Thym ou estragon frais

Porter à ébullition la purée de cerises avec le sucre. Incorporer la purée de citron, puis les feuilles de gélatine trempées et enfin le Sélection Commerce Jacobert®. Conserver au réfrigérateur. Ajouter le thym et le poivre moulu puis garnir quelques moules.

2. PAIN DE GÊNES PISTACHE

216 g de pâte d'amande 50%
24 g de pâte à pistache
297 g d'œufs frais
2 g de sel
46 g de farine T55
2 g de poudre à lever
80 g de beurre
60/70 g de pistaches cuites (10 minutes à 165°C)

Mélanger la pâte à pistache avec la pâte d'amande tiède. Fouetter les œufs jusqu'à obtenir une texture très mousseuse et lisse. Incorporer la farine tamisée, le sel et la poudre à lever, puis le beurre noisette. Mélanger avec la préparation précédente. Étaler sur plaque puis parsemer les pistaches hachées sur le dessus. Cuire à 165-170°C dans le four à convection.

3. CROUSTILLANT LOTUS

62 g de biscuit Lotus Spéculoos
18 g de beurre de cacao
62 g pâte à tarte
58 g de praliné noisettes 60%

Émietter finement les biscuits Spéculoos et la pâte à tarte. Incorporer le praliné noisettes et le beurre de cacao fondu.

4. SPRAY VELOURS ROSE

100 g de chocolat framboise
100 g de chocolat blanc
200 g de beurre de cacao

Faire fondre le tout, puis filtrer. Utiliser à 45°C.

5. CRÈME FOUETTÉE AU FROMAGE FRAIS

276 g de fromage frais
55 g de sucre (1)
55 g de jaunes d'œufs (1)
2 gousses de vanille de Tahiti
31 g d'eau
102 g de sucre (2)
63 g de jaunes d'œufs (2)
8 g de feuilles de gélatine
409 g de crème

Mélanger le fromage frais avec le sucre (1) et les jaunes d'œufs (1), puis enfourner pendant 40 minutes à 90°C. Laisser refroidir avant de mixer à l'aide d'un mixeur.

Préparer une pâte à bombe en faisant un sirop avec le sucre (2) et l'eau à 120°C, puis verser sur les jaunes d'œufs (2). Bien fouetter avant d'incorporer la gélatine fondue et ramollie.

Mélanger à la préparation précédente, puis ajouter la crème fouettée avec les gousses de vanille.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. PRALINÉ PISTACHE

333 g de sucre
166 g d'eau
500 g de pistaches
30 à 60 g d'huile de pépins de raisin
Sel

Faire griller les pistaches pendant environ 10 minutes à 165°C dans un four à convection.

Préparer un caramel avec le sucre et l'eau, puis ajouter les pistaches. Verser le tout sur le Silpat®.

Laisser refroidir avant de mélanger dans un Thermomix. Ajouter l'huile de pépins de raisin et le sel pour obtenir la texture et la saveur souhaitées.

7. MONTAGE

Dans un moule stone Silikomart®, verser la crème fouettée au fromage frais.

Ajouter la gelée de cerises mélangée avec des cerises acidulées, des Amarenas con Cointreau® (2,5%), du poivre et des herbes fraîches.

Poser par-dessus le pain de Gênes pistache, le praliné pistache, puis recouvrir de crème au fromage.

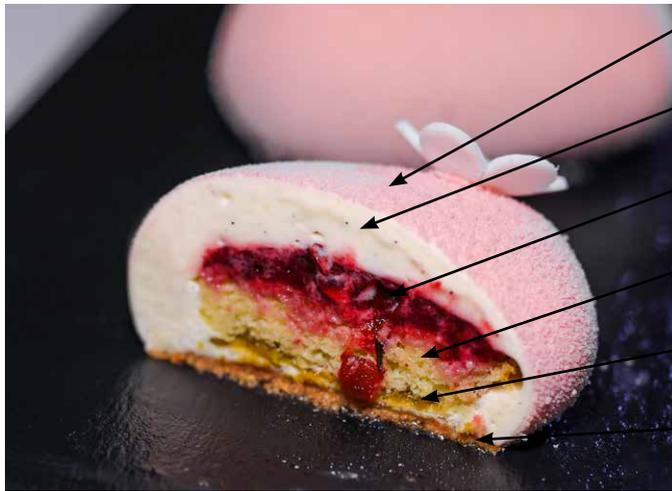
Congeler.

Etaler le croustillant dessus.

Démouler puis pulvériser le spray rose.

Placer les décorations au choix :

- thym, estragon ou oxalys frais,
- décorations florales en pâte à sucre,
- cerises croustillantes (résistantes à l'humidité),
- cerises acidulées,
- Amarena con Cointreau®,
- cerises à la liqueur maison (1 kg de cerises, 250 g de sucre, 1 litre de Sélection Commerce Jacobert® 45%)



Spray rose

Crème fouettée au fromage frais

Gelée cerise avec cerises et Amarena con Cointreau®

Pain de Gênes pistache

Praliné pistache

Croustillant lotus

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
UNION DES PROPRIETAIRES VITICULTEURS DE FRANCE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père MAGLOIRE®