



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703

## CHEESECAKE EXOTIQUE



LE CHEF

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



Recette pour 20 desserts individuels (100 g)

### 1. GEL EXOTIQUE AU RHUM MOUNT GAY®

300 g de purée de fruits exotiques  
100 g d'eau  
5 g d'acide citrique  
125 g de sucre (1)  
8 g de pectine NH  
250 g de sucre (2)  
15 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
Poids total : 803 g

Chauffer la purée, l'eau et l'acide citrique. Ajouter le mélange sucre (1) et pectine. Porter à ébullition. Ajouter le sucre (2). Bouillir à nouveau. Laisser tiédir à 40°C avant d'ajouter le rhum Mount Gay®.

### 2. CHEESECAKE

180 g de sucre  
150 g d'oeufs frais  
30 g de farine T45  
630 g de Philadelphia  
35 g de jaunes d'oeufs pasteurisés  
70 g de purée passion  
Poids total : 1 095 g

Faire réduire la purée de passion de 50%. Mixer tous les ingrédients ensemble. Verser dans des moules Flexipan cylindre mini-cheesecake. Cuire à 90°C pendant 25 minutes. A la fin de la cuisson, déposer le croustillant dessus.

### 3. CRÈME COCO MOUNT GAY®

230 g de crème liquide  
30 g de masse gélatine AP  
250 g de purée coco sucrée  
10 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
Poids total : 520 g

Dissoudre la gélatine dans la purée de coco tiède. Ajouter le rhum Mount Gay® et la crème froide, mixer l'ensemble. Réserver au lendemain. Emulsionner.

### 4. CROUSTILLANT CHEESECAKE

900 g de brisures de biscuit cuit  
255 g de chocolat blanc 34%  
45 g de feuillantine  
15 g de beurre de cacao  
Zeste d'un citron vert  
30 g d'huile de pépins de raisin  
Poids total : 1 245 g

Chauffer au four les brisures. Fondre chocolat et beurre de cacao. Ajouter la feuillantine. Mélanger l'ensemble à la feuille. Recette pour une plaque : 1 200 g

### 5. PÂTE BISCUIT CROUSTILLANT CHEESECAKE

300 g de beurre  
390 g de farine T45  
3 g de sel  
12 g de levure chimique  
120 g de jaunes d'oeufs pasteurisés  
210 g de sucre  
Poids total : 1 035 g

Pétrir l'ensemble des ingrédients. Etaler en crumble, en morceaux pas trop gros. Cuire à 170°C pendant 25 minutes.

### 6. MONTAGE

Retourner le cheesecake-croustillant. Parsemer du crumble sur les côtés. Recouvrir de gel le dessus puis pocher la crème coco.

