



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

BÛCHE SMOKEY CHOK

BÛCHE NOIX DE PÉCAN, THÉ FUMÉ,
CAMEL ET RHUM

LE CHEF | Création originale de
Anaïs GAUDEMER,
Cheffe pâtissière,
Cocoa La pâtisserie florale, Ixelles, Belgique



Recette pour 1 bûche de Longueur 18 x largeur 8 x hauteur 6,5 cm (volume 800 ml)

1. CRUMBLE PÉCAN

35 g de beurre brioche
35 g de cassonade brune
30 g de fécule de maïs
35 g de poudre de pécan
0,5 g de fleur de sel

Crémer le beurre et la cassonade. Incorporer les ingrédients secs jusqu'à obtention d'une texture émietée. Cuire sur une plaque à 160°C pendant 20 minutes.

2. RECONSTITUÉ PÉCAN

15 g de chocolat blanc 28%
15 g de praliné pécan
25 g de beurre de cacao
85 g de crumble pécan
15 g de gruë de cacao
20 g de noix de pécan torréfiées concassées

Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C. Incorporer le praliné pécan et les ingrédients secs. Étaler 100 g dans le cadre de montage. Réserver au congélateur.

3. CRÉMEUX THÉ FUMÉ

70 g de lait entier
70 g de crème 35%
10 g de rhum Iles du Vent 54% vol.
30 g de jaunes d'oeufs
8 g de sucre S2
65 g de chocolat noir 54,5%
25 g de chocolat au lait 33,6%
2 g de thé fumé
3 g de masse de gélatine

Infuser le thé fumé dans la crème à couvert pendant 15 minutes à 80°C. Tamiser et préparer une anglaise en portant la crème à ébullition avec le lait. Verser sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre. Cuire à la nappé à 85°C, retirer du feu avant d'ajouter la masse gélatine et le rhum Iles du Vent. Verser sur les deux chocolats et émulsionner à l'aide d'un mixer plongeant. Répartir dans un cadre et conserver au congélateur.

4. PLAQUE CHOCOLAT-PÉCAN

80 g de praliné pécan
40 g de chocolat au lait 33,6%

Faire fondre le chocolat et incorporer le praliné pécan. Couler sur le cadre de crémeux, lisser.

5. MOUSSE LACTÉE CAMEL BEURRE SALÉ

360 g de crème 35% (1)
105 g de crème 35% (2)
32 g de sucre (1)
32 g de glucose
1,5 g de sel
35 g de beurre
60 g de jaunes d'oeufs
70 g de sucre S2 (2)
20 g d'eau
56 g de masse de gélatine

Réaliser un caramel avec le sucre (1) et le glucose à 180°C. Décuire avec la crème (1) chaude et le sel. Cuire le tout à 160°C. Laisser refroidir à 60°C, ajouter le beurre et la masse de gélatine et mixer. Réaliser une pâte à bombe avec l'eau et le sucre (2) en les portant à ébullition jusqu'à 120°C. Lorsque le

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

sirop est à température, verser sur les jaunes d'oeufs en filet, sans cesser de fouetter. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume et qu'il ait refroidi. Quand le caramel atteint 40-45°C, verser en filet sur la pâte à bombe, en vitesse lente. Une fois la préparation homogène, arrêter le batteur. Ajouter la crème (2) montée en plusieurs fois et mélanger à la maryse jusqu'à l'obtention d'une belle mousse. Utiliser immédiatement.

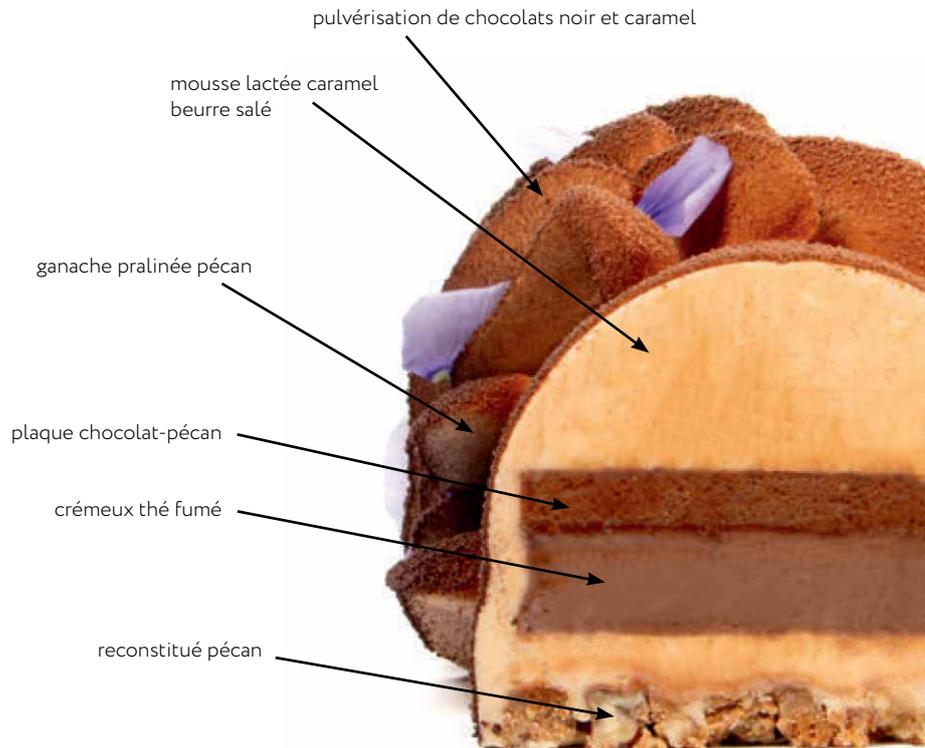
6. GANACHE PRALINÉ PÉCAN

110 g de chocolat blanc 28%
200 g de crème 35%
50 g de praliné pécan
4,5 g de masse de gélatine

Faire chauffer 75 g de crème. Hors de feu, ajouter la masse de gélatine et verser sur le chocolat. Emulsionner la préparation, sans incorporer de bulles d'air. Ajouter le praliné et le restant de crème froide. Mélanger brièvement et réserver une nuit au réfrigérateur. Fouetter comme une chantilly (monter au $\frac{3}{4}$) afin de conserver la souplesse pour faciliter le pochage.

7. ASSEMBLAGE ET FINITION

Verser $\frac{2}{3}$ de la mousse dans le moule à bûche et tapisser bien les bords. Insérer les intérieurs congelés dans la mousse, la plaque chocolat pécan vers le bas. Appuyer bien jusqu'à ce que la mousse remonte sur les côtés. Ajouter le reste de la mousse puis lisser. Conserver au congélateur. Démouler et dresser le dessus avec la ganache fouettée, à l'aide d'une douille St-Honoré. Pulvériser deux chocolats, noir et caramel, sur la bûche.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®