



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père
MAGLOIRE®

DÉLICE VERT

GATEAU POMME, THÉ MATCHA



LE CHEF

Création originale de
Lili Zhang
Cheffe pâtissière,
théATRE, Pékin, Chine



Recette pour 2 entremets (22 x 11 x 5 cm)

1. BISCUIT VERT

154 g d'huile de tournesol
28 g de thé matcha en poudre
220 g de lait
209 g de farine T45
2 g de poudre à lever
253 g de jaune d'oeuf
462 g de blanc d'oeuf
11 g de jus de citron
168 g de sucre
Poids total : 1 507 g

Dans la cuve du batteur, mélanger l'huile et la poudre de thé matcha. Chauffer au bain-marie jusqu'à 40°C puis verser le lait et réchauffer à 40°C. Monter au fouet le mélange en incorporant les poudres tamisées et les jaunes. Monter les blancs avec le jus de citron et le sucre. Mélanger les 2 appareils puis couler sur plaque de 60 x 40 cm. Cuire au four à sole : 160°C en haut, 155°C en bas pendant 23 minutes.

Découper 3 biscuits pour le montage :
longueur 22 x largeur 11 cm.

2. GELÉE DE POMME VERTE

131 g de pomme verte fraîche, coupée en petits cubes
86 g d'eau
15 g de sucre inverti
35 g de sucre
7 g de pectine NH
126 g de purée de pomme verte
17 g de purée de yuzu
2 g d'aneth
Poids total : 419 g

Cuire les pommes, l'eau et le sucre inverti à 40°C, puis incorporer le mélange sucre-pectine. Faire bouillir 30 secondes, stopper la cuisson puis ajouter les purées et l'aneth ciselée. Couler 135 g dans un cadre de 22 x 11 x 1 cm, puis congeler.

3. RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

120 g de chocolat au lait
100 g de riz soufflé
50 g de confit d'orange coupé en petits dés
Poids total : 270 g

Fondre le chocolat puis incorporer les autres ingrédients. Verser dans un cadre de 22 x 11 x 1 cm. Appuyer à l'aide d'une cuillère pour niveler. Congeler avant utilisation.

4. CHANTILLY MASCARPONE PÈRE MAGLOIRE®

280 g de crème (1)
94 g de tréhalose
6 g de gélatine en poudre
30 g d'eau
186 g de mascarpone
654 g de crème (2)
60 g de calvados Père Magloire® 60% vol.
Poids total : 1 310 g

Chauffer la crème (1) avec la tréhalose, puis incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Ajouter le mascarpone, la crème (2) et le calvados Père Magloire®. Mixer puis réserver au réfrigérateur pendant 1 nuit.

5. CRÈME CHOCOLAT BLANC & MATCHA

175 g de chocolat blanc
25 g de thé matcha en poudre
500 g de crème (1)
500 g de crème (2)
Poids total : 1 200 g

Faire fondre le chocolat avec le thé. Chauffer la crème (1) à 70°C puis incorporer au mélange. Ajouter la crème (2), mixer puis réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

... / ...

6. MONTAGE À L'ENVERS

Dans un cadre de 22 x 11 cm, placer le 1^{er} biscuit vert au fond.

Monter la chantilly mascarpone **Père Magloire®** puis pocher une première couche sur le biscuit.

Démouler la gelée de pomme verte et la poser sur la chantilly.

Pocher une 2^{ème} couche de chantilly mascarpone **Père Magloire®** puis couvrir avec le 2^{ème} biscuit vert.

Poser le riz soufflé au chocolat.

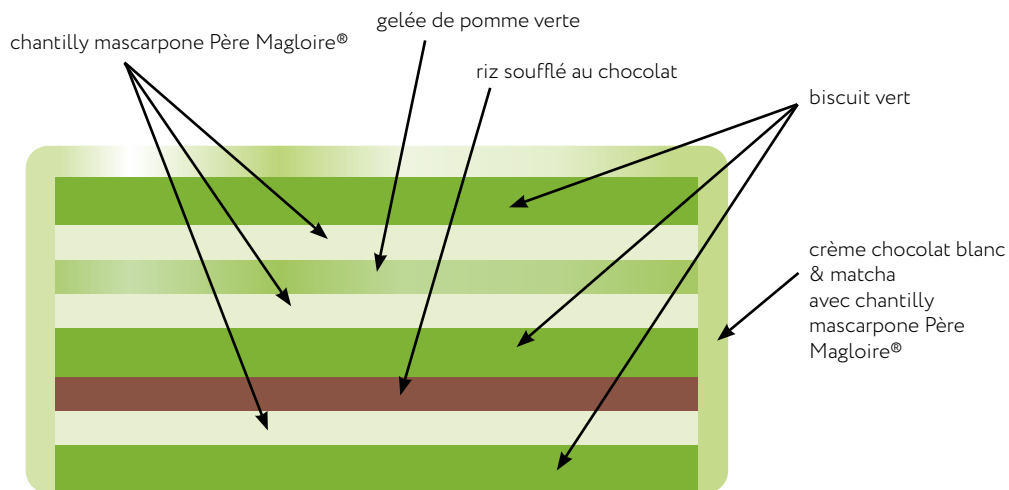
Pocher la 3^{ème} couche de chantilly mascarpone **Père Magloire®** puis couvrir avec le dernier biscuit vert.

Congeler puis démouler.

Monter la crème chocolat blanc et matcha, pocher sur toute la surface de l'entremets.

Faire de même avec la chantilly mascarpone **Père Magloire®**.

A l'aide d'un couteau dentelé, étaler la crème et la chantilly sur l'entremets pour obtenir un mélange graphique vert et blanc.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®