



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

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



FINGER ROUGE

GATEAU INDIVIDUEL VEGETAL FRAISE & ORANGE SANGUINE

Recette pour 24 pièces

1. MOUSSE VÉGÉTALE AMANDE

300 g de pâte d'amande 50%
730 g de crème végétale
25 g de sucre semoule
10 g de pectine X58
Poids total après réduction : 1 000 g

Ramollir la pâte d'amande au micro -ondes. Chauffer la crème et faire frémir avec le mélange sucre-pectine. Réunir les deux masses et mixer. Refroidir une nuit. Emulsionner.

2. BISCUIT AMANDE VÉGAN

450 g d'eau
20 g de fécule de pomme de terre
2 g de gomme de xanthane
190 g de sucre semoule
150 g de farine T45
400 g de poudre d'amandes grillées
Poids total : 1 200 g

Emulsionner l'eau et la fécule. Ajouter graduellement le sucre, la gomme de xanthane puis les poudres. Cuire sur plaque Flexipan à 170°C pendant 14 minutes.

3. CONFIT DE FRAISE & ORANGE SANGUINE

600 g de purée de fraise
215 g de purée d'orange sanguine
140 g de sucre
20 g de pectine NH
15 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 000 g

Faire frémir les purées, incorporer le mélange sucre-pectine. Frémir à nouveau. Mixer. Ajouter le Cointreau®, mixer de nouveau.

4. MONTAGE

Couler le confit de fraise et orange sanguine dans les moules finger. Pocher la mousse végétale amande et obturer à hauteur avec le biscuit amande végétal.

