



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## BRIOCHE BANANE ST-RÉMY®



LES CHEFS

Création originale de  
Manuel et Alexis BOUILLET,  
Chefs pâtisseries consultants,  
Twin's Creative Lab,  
Taïwan



Recette pour 15 pièces

### 1. PÂTE FERMENTÉE VIENNOISE

Pour 15 pièces :  
328 g de farine T65  
6 g de sel  
33 g de sucre  
4 g de levure sèche type Or  
49 g de beurre  
90 g de lait  
90 g d'eau

Pétrir tous les ingrédients ensemble pendant 6/8 minutes en vitesse moyenne jusqu'à ce que la température finale de la pâte soit de 24°C. Former une boule, la placer dans un récipient et couvrir de film. Laisser fermenter à température ambiante pendant 1 heure, puis une nuit au réfrigérateur à 3°C.

### 2. BRIOCHE ST-RÉMY®

121 g de pâte fermentée viennoise  
162 g de farine T55  
243 g de farine T65  
7 g de sel  
10 g de levure sèche  
202 g de beurre  
12 g de lait  
202 g d'oeufs  
20 g de miel  
28 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
81 g de sucre

Pétrir tous les ingrédients ensemble sauf le sucre pendant environ 20 minutes, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au bol. La pâte doit être autour de 21/22°C. Ajouter le sucre progressivement puis pétrir environ 15 minutes pour atteindre 24°C. Placer dans un bol, couvrir de film et laisser fermenter environ 1 heure à température ambiante. Faire un rabat puis laisser fermenter une nuit au réfrigérateur.

Préfaçonner en boule de 23 g. Graisser les moules. Placer 3 boules par moule, soit environ 70 g de pâte à brioche par moule. Faire lever en chambre de pousse pendant environ 2 heures à 27°C et 75% d'humidité.

### 3. CRÉMEUX CARAMEL ST-RÉMY®

55 g de sucre  
55 g de crème  
24 g de jaunes d'oeufs  
10 g d'amidon de maïs  
10 g de masse gélatine  
27 g de beurre  
1 g de fleur de sel  
17 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.

Préparer un caramel à sec : faire dissoudre progressivement le sucre puis déglacer avec la crème portée au préalable à ébullition. Mélanger les jaunes et l'amidon de maïs puis faire une crème pâtissière.

Ajouter la gélatine. Laisser refroidir à 40°C avant d'ajouter le beurre et la fleur de sel. Mixer. Incorporer le **St-Rémy®**. Mixer de nouveau. Placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures avant utilisation.

### 4. CONFIT BANANE

107 g de purée de banane  
28 g de purée de fruit de la passion  
7 g de sucre  
9 g de pectine NH  
5 g de masse gélatine

Faire chauffer les purées à 40°C. Mélanger le sucre et la pectine avant de verser dans les purées. Faire bouillir puis laisser refroidir. Placer au réfrigérateur à 3°C jusqu'à la prise complète (20 à 30 minutes).

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
DRY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert

Magloire



Amarena  
COINTREAU



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. MACARONADE POUR BRIOCHE

105 g de poudre d'amande  
8 g de farine T55  
105 g de sucre glace  
13 g d'amidon de maïs  
73 g de blancs d'oeufs  
16 g d'huile de pépins de raisins

Combiner les poudres ensemble. Ajouter les blancs d'oeufs puis l'huile de pépins de raisins. Placer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

## 6. ASSEMBLAGE

3 x 23 g = 69 g de brioche **St-Rémy®**  
25 g de macaronade  
4 g d'amandes effilées  
Sucre glace en quantité suffisante  
3 x 5 = 15 g de crémeux caramel **St-Rémy®**  
3 x 5 = 15 g de confit banane

Dresser la macaronade sur les brioches.  
Couvrir d'amandes effilées puis saupoudrer de sucre glace.  
Cuire à 170°C pendant environ 20 minutes.  
Laisser refroidir.  
Faire 3 trous sous chaque brioche et garnir de crémeux caramel **St-Rémy®** puis de confit banane (50/50).

