



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

## BROWNIE OLD FASHION



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, environ 24 brownies

Composition : Biscuit brownies, ganache miel et **rhum Iles du Vent**, biscuit noix de pécan, sirop Old fashion, crème Old fashion au **rhum Iles du Vent**.

### 1. BISCUIT BROWNIE

250 g de chocolat de couverture noire 64%  
250 g de beurre  
175 g d'œufs  
200 g de sucre semoule  
2 g de sel  
100 g de farine T 55  
2 g de levure chimique  
130 g de noix de pécan grillées hachées  
Poids total : 1 109 g

Fondre le chocolat de couverture à 45°C, ajouter le beurre pommade. Blanchir les œufs avec le sucre semoule et le sel. Incorporer le mélange de chocolat-beurre (fondu à environ 25°C) puis la farine tamisée avec la levure chimique et enfin les noix de pécan hachées, légèrement grillées. Couler le biscuit dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, lisser à la palette. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes.

### 2. GANACHE MIEL ILES DU VENT

150 g de crème fleurette  
50 g de lait  
100 g de miel  
2 g de sel  
175 g de chocolat de couverture noire 64%  
175 g de chocolat de couverture lactée 36%  
100 g de beurre pommade  
40 g de **rhum Iles du Vent** 40% vol.  
Poids total : 792 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le lait, le miel et le sel. Verser le tout sur les chocolats et mixer. Incorporer le beurre pommade et le **rhum Iles du Vent**. Mixer de nouveau pour obtenir une belle émulsion.

### 3. BISCUIT NOIX DE PÉCAN

100 g de beurre pommade  
50 g de chocolat de couverture noire 70%  
70 g de sucre glace  
200 g de jaunes d'œufs  
160 g de blancs d'œufs  
60 g de sucre semoule  
170 g de noix de pécan grillées hachées  
30 g de farine  
10 g de cacao en poudre  
Poids total : 850 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le chocolat de couverture à 35°C. Incorporer petit à petit le sucre glace, les jaunes d'œufs, la farine tamisée, puis les blancs montés avec le sucre, la poudre de cacao, les noix de pécan hachées légèrement grillées. Etaler le biscuit dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 14 minutes.

### 4. SIROP ILES DU VENT

75 g d'eau  
75 g de miel  
20 g de **rhum Iles du Vent** 40% vol.  
½ orange (zestes)  
5 g de bitter Angostura  
Poids total : 175 g

Mélanger le tout et porter à ébullition. Chinoiser et réserver.

### 5. CRÈME OLD FASHION ILES DU VENT

180 g de crème fleurette  
50 g de beurre  
½ gousse de vanille  
½ orange (zestes)  
160 g d'œufs entiers  
80 g de sucre semoule

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

- 45 g de miel
- 40 g de **rhum Iles du Vent** 40% vol.
- 35 g de masse de gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms + 30 g d'eau)
- 260 g de crème fouettée
- 8 g de bitter Angostura
- Poids total : 858 g

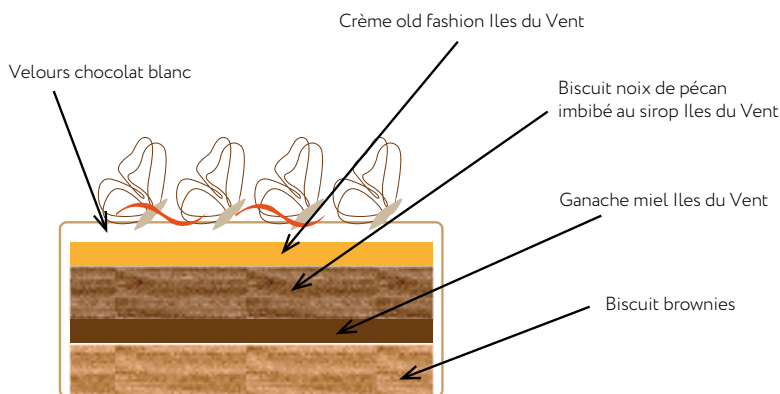
Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le beurre, la gousse de vanille grattée et les zestes d'orange. Verser sur le mélange œufs entiers - sucre semoule - miel. Cuire le tout à 90°C puis mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la masse gélatine fondue, le **rhum Iles du Vent** et le bitter Angostura. Mettre à refroidir. Incorporer la crème fouettée. Utiliser directement.

## 6. VELOURS CHOCOLAT BLANC

- 150 g de beurre de cacao
- 150 g de chocolat ivoire
- Poids total : 300 g

## 7. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 28 x 35 x 4.5 cm, placer un fond de biscuit brownies.  
 Couler la ganache miel **Iles du Vent** à 30°C.  
 Laisser refroidir légèrement.  
 Déposer le biscuit noix de pécan. Imbiber au sirop **Iles du Vent**.  
 Congeler.  
 Couvrir de crème old fashion **Iles du Vent** et lisser.  
 Congeler.  
 Décercler le cadre. Pulvériser de velours chocolat blanc.  
 Couper des petits gâteaux de 10 cm de long x 3,5 cm de large.  
 Décorer de papillons en chocolat, noix de pécan et quelques zestes d'orange confits.



COINTREAU

  
 RÉMY MARTIN  
 COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
 Barbados Rum  
 EST. 1703

  
 ST-RÉMY  
 DISTILLATION FRANÇAISE DÉFIÉE DEPUIS 1764

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
 ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
 Griottines®  
 COINTREAU

jacobert®

Père  
 MAGLOIRE®