



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

BROWNIE COCKTAIL OLD FASHIONED



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 21 brownies

Composition : Biscuit brownies, ganache miel **Mount Gay®**, biscuit noix de pécan, sirop Old fashion, crème Old fashion.

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 MOUNT GAY®

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
30 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.
Poids total : 782 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 Mount Gay®**. 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 MOUNT GAY®

75 g d'eau
75 g de miel
50 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.
½ orange (zestes)
5 g de bitter Angostura
Poids total : 205 g

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

5. CRÈME OLD FASHION MOUNT GAY®

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
45 g de miel

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

50 g de rhum Mount Gay® 55% 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 : 868 g

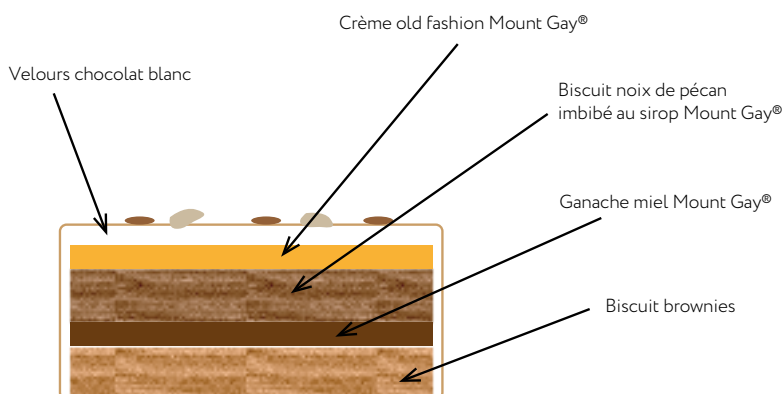
Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette, le beurre, la gousse de vanille grattée et les zestes d'orange. Verser sur le mélange œufs entiers - sucre semoule - miel. Cuire le tout à 90°C puis mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter la masse gélatine fondue, le rhum Mount Gay® et le 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 Mount Gay® à 30°C.
 Laisser refroidir légèrement.
 Déposer le biscuit noix de pécan. Imbiber au sirop Mount Gay®.
 Congeler.
 Couvrir de crème old fashion Mount Gay® et lisser.
 Congeler.
 Décercler le cadre. Pulvériser de velours chocolat blanc.
 Couper des petits gâteaux de 10 cm de long x 3 cm de large.
 Décorer de points de caramel et noix de pécan.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert®

Le
MAGLOIRE®

Griottines®
Cointreau

Amarena-
COINTREAU