



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



ENTREMETS POMME VERTE



LE CHEF

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



Recette pour environ 3 entremets de ø 18 cm

Composition : Biscuit pâte à chou, dacquoise amande, compotée de pommes, crémeux miel et **Calvados Père Magloire®**, mousse aux pommes et gelée de pommes vertes.

1. CROUSTILLANT FEUILLETINE

200 g de praliné amande noisette
60 g de pailleté feuilletine
100 g de chocolat de couverture lactée
Poids total : 360 g

Fondre le chocolat à 32°C, puis incorporer les autres ingrédients. Etaler entre deux feuilles guitare et détailler 3 anneaux de ø 15 cm. Evider au centre à ø 8 cm. Placer le tout au surgélateur.

2. BISCUIT PÂTE À CHOUX

140 g de lait
100 g de beurre
140 g de farine
170 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs
250 g de blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
Q.S de colorants jaune et vert
Poids total : 1 020 g

Réaliser une pâte à chou : faire bouillir le lait avec le beurre. Hors du feu, ajouter la farine puis progressivement les jaunes d'œufs et les œufs. Monter les blancs d'œufs serrés puis incorporer délicatement le sucre semoule et les colorants. Etaler dans un Flexipat® de 57 x 37 cm et 1 cm de haut. Cuire au four ventilé à 160°C environ 10 à 12 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir légèrement puis retourner la feuille de biscuit sur une feuille de papier. Normalement, la face coté Flexipat® sera bien lisse sans la «peau» du biscuit.

3. DACQUOISE AMANDE

100 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule (1)
80 g de poudre d'amande
15 g de farine
75 g de sucre semoule
Poids total : 310 g

Au batteur muni de la feuille, monter en meringue les blancs d'œufs avec le sucre semoule (1) puis incorporer délicatement les autres poudres à la maryse. A la poche à douille, dresser 3 disques dans des moules en forme d'anneau Silikomart® de ø 16 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10 minutes environ. Réserver au surgélateur pour la suite du montage.

4. COMPOTÉE DE POMMES

450 g de pommes Granny Smith en cubes
100 g de miel
250 g de purée de pommes vertes
50 g de sucre semoule
8 g de pectine NH
10 g de jus de citron jaune
20 g de **Calvados Père Magloire®** 60% vol.
Poids total : 888 g

Dans une casserole, cuire les pommes avec le miel pendant environ 10 minutes jusqu'à légère caramélisation. Ajouter la purée de pommes vertes, le sucre mélangé avec la pectine et porter le tout à ébullition. Laisser légèrement refroidir. A 40°C, ajouter le jus de citron et le **calvados Père Magloire®**. Verser dans les anneaux. Surgeler.

5. CRÉMEUX MIEL & CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

140 g de lait entier
½ gousse de vanille
35 g de jaunes d'œufs
70 g de miel
10 g de poudre à crème
30 g de beurre
½ g de fleur de sel
14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)
10 g de **Calvados Père Magloire®** 60% vol.
Poids total : 309 g

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, la vanille, les jaunes d'œufs mélangés avec le miel et la poudre à crème. Hors du feu, ajouter le beurre, la fleur de sel et la masse gélatine. Finir avec le **calvados Père Magloire®**. Mixer le tout et couler directement sur la compotée de pommes dans les anneaux. Surgeler. Placer la dacquoise, surgeler.

6. MOUSSE AUX POMMES

- 200 g de purée de pommes vertes
- 10 g de féculé de pommes de terre
- 63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)
- 20 g de **Calvados Père Magloire®** 60% vol.
- ½ gousse de vanille
- 375 g de crème fouettée
- Poids total : 668 g

Dans une casserole, fondre la purée de pommes vertes, ajouter la féculé et la gousse de vanille fendue et grattée et cuire jusqu'à ébullition. Hors du feu, incorporer la masse gélatine puis mixer le tout. Refroidir à 35°C avant d'incorporer le **calvados Père Magloire®** et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

7. GELÉE DE POMMES VERTES

- 75 g de jus de pommes
- 600 g de purée de pommes vertes
- 75 g de sucre semoule
- 375 g de pommes vertes coupées en brunoise
- 84 g de gélatine masse (12 g de gélatine et 72 g d'eau)
- Poids total : 1 209 g

Dans une casserole, chauffer le jus, la purée de pommes et le sucre. Ajouter la gélatine fondue puis les pommes. Répartir 200 g par anneau de ø 16 cm. Surgeler.

8. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de ø 18 cm préalablement recouverts d'une bande plastique, chemiser une bande de biscuit pâte à choux vert.

Au centre, descendre un cercle de ø 7 cm préalablement recouvert également d'une bande plastique, et chemiser également un biscuit vert.

A la poche, couler la mousse aux pommes.

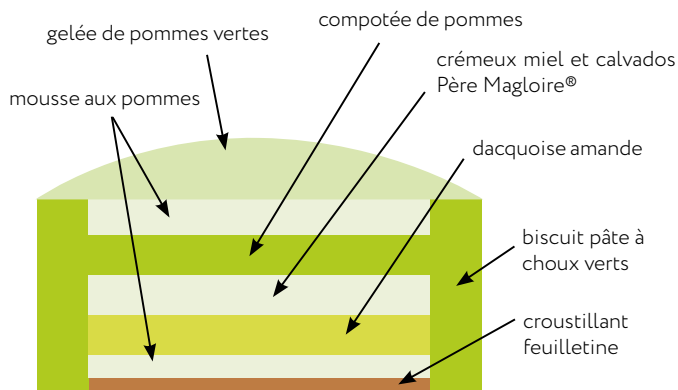
Descendre l'insert dacquoise-compotée de pommes-crèmeux miel et **calvados Père Magloire®**.

Lisser au ras des cercles avec le reste de la mousse.

Disposer le croustillant feuilletine puis placer le tout au surgélateur.

Démouler en retournant le moule. Enlever les bandes plastique.

Saupoudrer du sucre glace sur le bord des entremets avant de placer l'anneau de pomme glacé ou pulvérisé de nappage neutre.



Cliquez sur l'image pour voir la **video**

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
VANNILIAE & VANILLAE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®