



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

LE GOÛTER



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
Malaisie



Recette pour 1 gâteau de 18 cm de diamètre

1. CRUMBLE AMANDE

50 g de beurre
50 g de cassonade
1 g de sel
50 g de poudre d'amande
42 g de farine T45

Mélanger tous les ingrédients pour former un crumble. Cuire à 165°C jusqu'à ce que le crumble soit doré.

2. CROUSTILLANT AMANDE POUR TARTE

180 g de crumble amande
53 g de beurre fondu

Laisser refroidir le crumble amande, puis bien le mélanger avec le beurre fondu avant de l'étaler dans un moule à tarte de diamètre 18 cm. Placer au réfrigérateur pour que cela durcisse. Appliquer ensuite une fine couche de chocolat blanc pour éviter que la compote de mangue détrempe le croustillant.

3. COMPOTE DE MANGUE

200 g de mangue
0,5 g de sel
1 gousse de vanille
Zeste et jus d'un citron vert
1 fruit de la passion frais
10 g gin The Botanist® 60% vol.
1 g de gélatine en poudre + 6 g d'eau

Couper la mangue en petits cubes. Mélanger tous les ingrédients et répartir sur le fond crumble.

4. GELÉE FRUIT DE LA PASSION

40 g de purée de fruit de la passion
13 g de sucre
2 g de gélatine en poudre
10 g d'eau froide

Chauffer la purée avec le sucre, puis ajouter la gélatine préalablement fondue dans l'eau froide et égoutée. Verser dans des cercles : ø 2.5 cm = 3 pièces
ø 3 cm = 1 pièce - ø 4 cm = 1 pièce - ø 4.5 cm = 1 pièce

5. MOUSSE FROMAGE BLANC

108 g de fromage blanc
6 g de sucre glace
200 g de crème fouettée
3 g de gélatine en poudre + 18 g d'eau
Zeste d'un citron vert
10 g gin The Botanist® 60% vol.

Fouetter le fromage blanc avec le sucre glace. Ajouter les zestes de citron vert, le gin The Botanist® et une petite partie de la crème fouettée, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la gélatine préalablement fondue dans l'eau froide et égoutée, puis le reste de crème fouettée. Verser dans un cercle de 14 cm de diamètre.

6. CHANTILLY FROMAGE BLANC

20 g de fromage blanc
15 g de sucre glace
Le jus d'un citron vert
120 g de crème fouettée
5 g gin The Botanist® 60% vol.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

jacobert

Du
MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena
COINTREAU



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Mélanger tous les ingrédients et fouetter jusqu'à la formation de bec d'oiseau.

7. MONTAGE

