



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



ST-RÉMY ORIGINAL



LE CHEF

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

Recette pour 20 demi-sphères de ø 7 cm.

Composition : dacquoise noisette, noisettes caramélisées, fruits macérés au **brandy St-Rémy®**, bavaroise **St-Rémy®**, mousse aux chocolats lait et noir, glaçage chocolat miroir noir.

1. DACQUOISE NOISETTE

210 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
100 g de poudre de noisette
100 g de sucre glace
30 g de farine
Poids total : 520 g

Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre semoule. Incorporer la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Etaler sur un cadre Flexipan® de 33 cm de côté et 2 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 à 14 minutes.

2. NOISETTES CARAMÉLISÉES

65 g de sucre semoule
30 g d'eau
150 g de noisettes blanches
5 g de beurre de cacao
Poids total : 250 g

Dans une casserole, porter le sucre semoule et l'eau à 120°C. Ajouter les noisettes blanches, réaliser un sablage puis poursuivre la cuisson en mélangeant bien jusqu'à caramélisation. A la fin, ajouter le beurre de cacao pour séparer les noisettes. Hacher finement. Conserver au sec.

3. FRUITS MACÉRÉS AU ST-RÉMY®

120 g d'eau
60 g de sucre semoule
50 g de pruneaux en cubes
50 g d'abricots secs en cubes
30 g de raisins blonds
40 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 350 g



Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre semoule, ajouter les fruits en cubes et le **brandy St-Rémy®**. Laisser macérer pendant 6 heures au réfrigérateur.

4. BAVAROISE ST-RÉMY®

90 g de lait
25 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)
30 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
150 g crème fouettée
Poids total : 346 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre semoule cuit à 85°C. Hors du feu, incorporer la masse gélatine et faire refroidir le tout. Ajouter le **brandy St-Rémy®** et enfin la crème fouettée.

5. MOUSSE AUX CHOCOLATS LAIT ET NOIR

60 g de jaunes d'œufs
100 g de sirop à 30°B
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)
450 g de crème fouettée
150 g de chocolat de couverture noire 70%
75 g de chocolat de couverture lactée 36%
Poids total : 856 g

Réaliser un sabayon avec les jaunes d'œufs et le sirop à 30°B poché à 85°C, puis monter au batteur muni du fouet jusqu'à refroidissement complet. Incorporer la gélatine fondue. Mélanger une partie de la crème fouettée dans les chocolats de couverture fondus à 40°C. Incorporer le sabayon puis le reste de crème fouettée. Dresser aussitôt.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR NOIR

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
150 g de masse gélatine (21 g de gélatine poudre 200 blooms et 129 g d'eau)
250 g de chocolat de couverture noire 64%
Poids total : 1 350 g

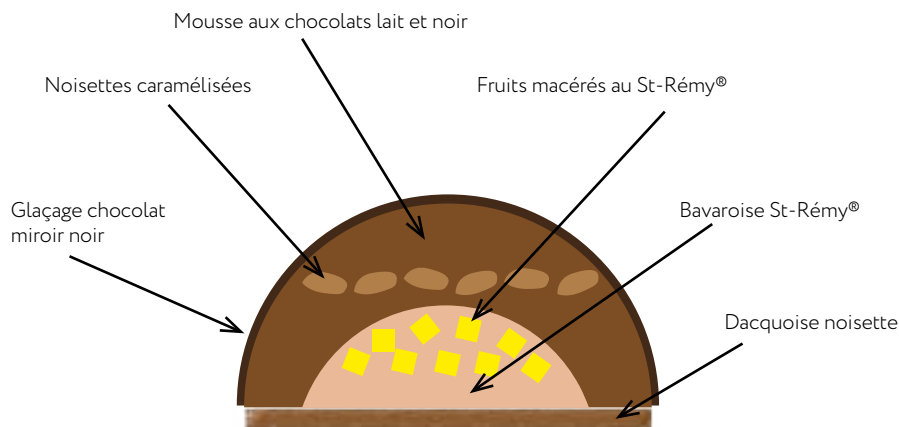
La veille : Dans une casserole, porter l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré, la masse gélatine et le chocolat de couverture. Mixer. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 32°C. Mixer avant utilisation.

7. MONTAGE ET FINITION

Egoutter les cubes et répartir environ 15 g sur le fond d'un moule Flexipan® dôme de ø 4 cm..

Couler environ 15 g de bavaroise sur les fruits macérés au St-Rémy® et congeler.

Dans un Flexipan® dôme de ø 7 cm, pocher 40 g de mousse au chocolat, répartir un peu de noisettes caramélisées, poser l'insert bavaroise St-Rémy® puis le fond de dacquoise noisette. Congeler. Démouler, couvrir de glaçage chocolat miroir noir. Décorer d'une feuille d'or et de plumes en chocolat.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert

Pic
MAGLOIRE

Griottines®
COINTREAU

Amarena
COINTREAU