



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTE CAPPUCCINO



LES CHEFS

Création originale de Manuel et Alexis BOUILLET, Chefs pâtisseries consultants, Twin's Creative Lab, Taïwan



Recette pour 2 tartes

1. PÂTE SUCRÉE

247 g de farine T55
126 g de beurre
2,2 g de sel
63 g de sucre glace
63 g de poudre d'amande
53 g d'œufs
Poids total : 554,2 g

Sabler ensemble les ingrédients secs. Ajouter les œufs et mélanger le minimum. Etaler la pâte à 2,5/3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au congélateur.

2. BISCUIT CAFÉ TROCADÉRO

27 g de blancs d'œufs (1)
64 g de sucre

68 g de poudre d'amande
0,5 g de sel
18 g de café moulu
36 g de jaunes d'œufs
82 g de blancs d'œufs (2)
9 g d'extrait liquide de café
18 g de crème 35%
15 g de trimoline
35 g de farine T55
1,8 g de levure chimique
57 g de beurre
Poids total : 431,3 g

Au fouet, mélanger la poudre d'amande, le sel et le café en poudre, puis incorporer les blancs d'œufs (2) et les jaunes d'œufs, et enfin le mélange d'extrait de café, la crème et la trimoline. Bien mélanger puis ajouter le mélange farine - levure tamisée.

Faire fondre le beurre à 40/50°C et verser sur le mélange. Monter les blancs d'œufs (1) mousseux avec le sucre. Ajouter délicatement au mélange précédent.

Verser la préparation dans un cercle de 15 cm de diamètre. Cuire au four à 170°C pendant 15 minutes.

3. SIROP D'IMBIBAGE CAFÉ ST-RÉMY

67 g d'eau
13 g de sucre
53 g de café expresso
11 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 144 g

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le café froid, puis le **brandy St Rémy®**.

4. CRÉMEUX CAPPUCCINO CAFÉ (STYLE CRÈME BRÛLÉE)

360 g de crème 35%
13 g d'extrait de café liquide
86 g de jaunes d'œufs
36 g de sucre
2,4 g de gélatine 200 blooms
Poids total : 497,4 g

Porter à ébullition la crème, ajouter l'extrait de café et la moitié du sucre. Mélanger le sucre restant avec les jaunes d'œufs et l'incorporer à la préparation. Cuire à 85°C. Filtrer la crème sur la gélatine, mixer. A utiliser à une température de 30°C.

5. GANACHE MONTÉE CAFÉ ST-RÉMY®

49 g de crème 35% (1)
13 g de grains de café
7 g de sirop de glucose
1,3 g de gélatine 200 blooms
2 g d'extrait de café liquide
28 g de chocolat blanc
80 g de crème 35% (2)
13 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 193,3 g

Préparer une infusion : porter à ébullition la crème (1) puis ajouter le café moulu. Laisser infuser pendant 20 minutes. Filtrer le liquide, peser et corriger au poids d'origine. Réchauffer le liquide avec le glucose, la gélatine et l'extrait de café liquide à 65/70°C. Verser sur le chocolat blanc. Mixer, incorporer la crème froide (2), le **brandy St-Rémy®** puis laisser refroidir 12 heures au réfrigérateur entre 1 et 4°C.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
V.O. 40% ALC/VOL

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Père MAGLOIRE®



Amarena
COINTREAU



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. SPRAY CHOCOLAT AU LAIT

100 g de chocolat au lait 45%
100 g de beurre de cacao
Poids total : 200 g

Mixer les ingrédients. Pulvériser à 40°C.

7. DORURE À L'ŒUF

40 g de jaunes d'œufs
10 g de crème 35%
Poids total : 50 g

Mélanger les ingrédients ensemble et filtrer avant utilisation.

8. ASSEMBLAGE & FINITION

250 g de pâte sucrée
100 g de biscuit café Trocadéro
50 g de sirop d'imbibage café **St-Rémy®**
225 g de crémeux cappuccino café
200 + 50 g de ganache montée café **St-Rémy®**
100 g de pulvérisation chocolat au lait
Q.S. glaçage neutre (+ 10% d'eau)

Étape 1 : Découper des bandes de 2,5 cm de large et des disques de pâte sucrée à l'aide d'un cercle légèrement plus petit que celui de la tarte. Foncer des disques de 16 cm de diamètre. Cuire à 155°C pendant 15 à 20 minutes. Appliquer de la dorure puis prolonger la cuisson pendant 3/5 minutes.

Étape 2 : Appliquer une fine couche de crémeux cappuccino café **St-Rémy®** au fond de la tarte puis placer le disque de biscuit à l'envers. Imbiber le biscuit de sirop café **St-Rémy®**. Remplir de crémeux cappuccino café **St-Rémy®** jusqu'au bord de la tarte. Laisser prendre au réfrigérateur à 3°C.

Étape 3 : Monter la ganache. Pocher 200 g par cercle de 15 cm. Utiliser le pistolet à air pour former des ondulations et des petites cuillères pour créer des trous sur la surface. Congeler.

Étape 4 : Chauffer le spray à 40°C. Pulvériser une très fine couche sur le disque de ganache montée, puis couvrir de glaçage neutre chaud. Déposer le disque de ganache montée sur le dessus de la tarte.

Étape 5 : Décorer avec les restes de crémeux cappuccino et ganache montée café **St-Rémy®**.

