



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

CARAÎBES

LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international

Recette pour 4 pièces de 5 cm de diamètre



1) NOUGATINE AMANDE

Pour 1 180 g brut / 1 000 g net
400 g de glucose
20 g d'eau
320 g de saccharose
340 g d'amandes hachées
80 g de beurre 82% MG
20 g de vanille liquide

- 1) Chauffer le glucose et l'eau, incorporer le sucre en plusieurs fois et caraméliser le tout.
- 2) Incorporer les amandes chaudes torréfiées, la vanille liquide et le beurre.
- 3) Etaler entre deux Silpat® et laisser refroidir.
- 4) Concasser pour utilisation.

2) CROUSTILLANT NOUGATINE

Pour 1 832 g brut / 1 800 g net
738,7 g d'amandes blanches torréfiées
43,9 g de beurre
451,2 g de Dulcey ou Zephyr caramel
5,2 g de fleur de sel
251,6 g de feuillantine
18 g de poudre de vanille
4 g de gousse de vanille
319,4 g de nougatine amande concassée

- 1) Torréfier à coeur les amandes à 150°C au four ventilé et refroidir.
- 2) Au robo-coupe, mixer avec la vanille jusqu'à obtenir une pâte lisse, ajouter le chocolat non fondu.
- 3) Puis ajouter le beurre et mélanger à la maryse la fleur de sel, la nougatine et la feuillantine.
- 4) Etaler à 3 mm et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

3) GANACHE BANANE MOUNT GAY®

Pour 1 028 g brut / net
1 60 g de saccharose
40 g de glucose
240 g de purée de banane

80 g de beurre 82% MG
80 g de crème 35% MG
400 g de chocolat lait 40%
28 g de Rhum Mount Gay® 55%

- 1) Dans une casserole, faire chauffer la purée de banane, la crème et le glucose.
- 2) Réaliser un caramel à sec avec le saccharose.
- 3) Décuire avec le beurre et les liquides chauds.
- 4) Verser ensuite sur le chocolat lait.
- 5) Emulsionner au mixer et ajouter le Rhum Mount Gay®.
- 6) Mixer de nouveau.

4) BISCUIT CARAMEL BANANE

Pour 3 480 g brut / 3 400 g net
640 g de poudre d'amande
500 g de caramel en poudre
100 g de cassonade (1)
180 g de blancs d'oeufs (1)
220 g de jaunes d'oeufs
108 g de sucre glace
2,4 g de sel
4 gousses de vanille
520 g de beurre noisette
300 g de farine T55
18,4 g de levure chimique
712 g de blancs d'oeufs (2)
176 g de cassonade (2)

- 1) Mélanger à la feuille du batteur la poudre d'amande, la poudre de caramel, la cassonade (1), les blancs d'oeufs (1), les jaunes d'oeufs, le sucre glace, le sel et la vanille grattée. Ajouter en dernier le beurre noisette.
- 2) En parallèle, monter les blancs d'oeufs (2) avec la cassonade (2) et incorporer délicatement au premier mélange.
- 3) Ajouter la farine en dernier.
- 4) Etaler en cadre 30 x 40 cm. Disposer 120 g de brunoise de bananes fraîches.
- 5) Cuire à 165°C environ 15 min.
- 6) Utiliser en diamètre de 4,5 cm.

.../...

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum


ST-RÉMY
ABSOLUTELY SMOOTH VIOLET DE FRANCE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5) CRÉMEUX CARAMEL

Pour 2 260 g brut / 2 000 g net

1 160 g de lait entier
360 g de saccharose (1)
4 gousses de vanille
40 g de saccharose (2)
172 g de jaunes d'oeufs
112 g d'amidon de maïs
6 g de pectine 325NH95
400 g de beurre 82% MG
6 g de fleur de sel

- 1) Porter à ébullition le lait avec les gousses de vanille grattées.
- 2) Réaliser un caramel à sec avec le saccharose (1) et décuire avec le lait vanillé.
- 3) Peser de nouveau à 380 g avec du lait.
- 4) Réaliser une crème pâtissière avec le reste des ingrédients.
- 5) Ajouter le beurre et mixer l'ensemble.
- 6) Utiliser en diamètre de 4,5 cm.

6) CARAMEL DE BASE MOUSSE

Pour 1 752 g brut / 1 600 g net

472 g de saccharose
324 g de glucose
948 g de crème 35% MG
8 gousses de vanille

- 1) Chauffer la crème, le glucose et la vanille grattée.
- 2) Réaliser un caramel à sec avec le saccharose et décuire avec les liquides chauds.
- 3) Réserver pour la réalisation de la mousse.

7) MOUSSE CARAMEL VANILLE

Pour 200 g de caramel de base :

57 g de jaunes d'oeufs
175 g de Dulcey ou Zephyr caramel
28 g de beurre de cacao

7 g de gélatine poudre 200 Blooms

42 g d'eau hydratation gélatine

80 g de jaunes d'oeufs

80 g d'eau

27 g de poudre de lait 0%

17 g de glucose

355 g de crème 35% MG

- 1) Monter la crème et réserver au réfrigérateur.
- 2) Réaliser une anglaise avec le caramel de base et les jaunes d'oeufs (1).
- 3) Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat caramélisé et le beurre de cacao, mixer pour émulsionner.
- 4) En parallèle, réaliser un sabayon avec les jaunes d'oeufs (2), l'eau, la poudre de lait, le glucose et faire monter.
- 5) Ajouter le sabayon à la mousse à 32°C.
- 6) Finir avec la crème montée.
- 7) Utiliser de suite.

8) GANACHE MONTEE RHUM MOUNT GAY®

Pour 2 504 g brut / 2 400 g net

560 g de crème 35% MG (1)
12 g de gélatine poudre 200 Blooms
72 g d'eau hydratation gélatine
400 g de chocolat blanc 32%
1 400 g de crème 35% MG (2)
60 g de Rhum Mount Gay® 55%

- 1) Chauffer la crème (1) et ajouter la gélatine hydratée.
- 2) Verser sur le chocolat et mixer.
- 3) Ajouter la crème (2), le Rhum Mount Gay® et mixer de nouveau.
- 4) Réserver à 4°C, 12 h avant utilisation.

9) MONTAGE ET FINITION

Utiliser des moules Silikomart® ref. SF234

