



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO



BÛCHE AMARETTI

LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour 3 bûches de 6 personnes environ

1. SABLÉ RECONSTITUÉ

35 g de beurre sec
35 g de sucre semoule
35 g de poudre d'amande
35 g de farine
60 g de chocolat blanc
20 g de beurre de cacao
Poids total : 180 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat blanc. Passer la pâte obtenue au crible «tamis à grosse grille» puis cuire au four ventilé le crumble à 160°C pendant environ 15 minutes et refroidir. Mélanger le crumble avec le chocolat blanc et le beurre de cacao fondu à 30°C et étaler le tout dans un cadre inox de 50 cm de long sur 7 cm de large. Placer au réfrigérateur et la réserver pour le montage.

2. BISCUIT NOISETTE

120 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule
110 g de sucre glace
100 g de poudre de noisette brute
30 g de farine
Poids total : 400 g

Au batteur, monter au fouet les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule, incorporer le mélange tamisé de sucre glace, poudre de noisette et farine. Couler dans un cadre inox de 50 cm de long sur 7 cm de large. Cuire au four à 160 °C, pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage dans le cadre.

3. COMPOTÉE DE GRIOTTES ET GRIOTTINES® COINTREAU®

350 g de purée de griottes
55 g de sucre semoule
15 g de fécule de pommes de terre
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)
50 g de Griottines® Cointreau® 15% vol.
Poids total : 512 g



Dans une casserole, chauffer la pulpe de griotte à 50°C, ajouter le mélange sucre semoule et fécule de pommes de terre. Porter le tout à ébullition, ajouter la masse gélatine et les Griottines® Cointreau®. Laisser refroidir légèrement et couler sur le biscuit noisette dans le cadre. Placer le tout au surgélateur.

4. CRÈME AU LAIT D'AMANDE

150 g de lait entier
150 de crème fleurette
60 g pâte d'amande 50%
60 de jaunes d'œufs
75 g sucre semoule
70 g de masse gélatine (10 g de gélatine poudre 200 blooms et 60 g d'eau)
30 g d'Amaretto RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE 60% vol.
390 g crème fouettée
Poids total : 985 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème fleurette et la pâte d'amande crue 50%. Ajouter le mélange de jaunes d'œufs et sucre semoule blanchi. Cuire l'ensemble à 85°C et refroidir rapidement à 4°C, ajouter l'Amaretto RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE, incorporer la masse gélatine. Mélanger enfin la crème fouettée mousseuse. Réserver pour le montage.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR ROUGE

150 g d'eau
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse de gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
300 g chocolat blanc « Zéphyr »
12 g de colorant liposoluble rouge
Poids total : 1402 g

Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat blanc et le colorant rouge. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C environ.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®

6. MONTAGE

Dans un moule à bûches de 50 cm de long sur 8 cm de large, pocher 700 g de crème au lait d'amande, disposer l'insert de biscuit noisette et compotée de griottes et **Griottines® Cointreau®**. Pocher de nouveau 200 g de crème et terminer par le sablé reconstitué. Placer le tout au surgélateur. Démouler la bûche, puis la glacer avec le glaçage chocolat miroir rouge, décorer avec un décor chocolat, framboises et grains de cassis.

