



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

BÛCHE BOÎTE AUX LETTRES



LE CHEF

Création originale de
Dimitri SALMON,
Meilleur Chocolatier de Belgique 2009
La Dacquoise, Thuin, Belgique



Recette pour 3 bûches de 14 cm

1. DACQUOISE AUX FRUITS SECS

21 g de farine faible
62 g de poudre d'amandes Ranson
73 g de sucre semoule (1)
102 g de blancs d'œufs
36 g de sucre semoule (2)
3 g de blancs d'œufs secs
20 g de confit de citron

Tamiser la farine avec la poudre de fruits secs et le sucre (1). Foisonner les blancs d'œufs en ajoutant le sucre (2) et les blancs d'œufs secs afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse et ferme des blancs montés. Terminer en incorporant les poudres tamisées et le confit citron.

CUISSON : Sur feuille ou à l'aide d'une poche à 180/190°C pendant 12 minutes.

2. STREUSEL COCO

57 g de Debic Beurre Laiterie Constant
57 g de cassonade
57 g de poudre d'amandes Ranson
0.4 g de fleur de sel
47 g de farine faible
15 g de noix de coco râpée

Au batteur à l'aide de la palette, mélanger le Debic Beurre Laiterie Constant froid coupé en cubes avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.

CUISSON : 130°C. 5 x 5 minutes.

3. STREUSEL PRESSÉ

230 g de Streusel coco
140 g de Callebaut® chocolat Gold 30,4% de cacao
10 g de noix de coco râpée

Faire fondre le chocolat et mélanger avec le reste des ingrédients. Etaler sur plaque, puis couper des bandes de 6 x 13 cm.

4. CONFIT CITRONNELLE

226 g de Spécialité citronnelle Les vergers Boiron
33 g de sucre
33 g de glucose atomisé
4 g de pectine NH
10 g de purée de citron jaune Les vergers Boiron

Faire chauffer la moitié de la purée. À 40°C, ajouter le mélange sucre - glucose atomisé - pectine. Porter à ébullition si nécessaire, puis verser sur le reste de la purée et la purée de citron à 5°C.

ATTENTION : mixer pour assouplir la texture.

5. PANNA COTTA COCO AU RHUM MOUNT GAY®

150 g de purée coco Les vergers Boiron
40 g de noix de coco râpée
30 g de sucre semoule
5 g de gélatine en poudre
25 g d'eau d'hydratation
200 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
10 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Faire bouillir la purée, le sucre, la noix de coco râpée et la crème Debic Tenue & Foisonnement. Ajouter la gélatine et le rhum Mount Gay® et dresser dans les moules.

6. MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC CITRON

175 g de purée de citron jaune Les vergers Boiron
58 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
50 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
8 g de gélatine en poudre
40 g d'eau
112 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet 33,1% de cacao
360 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Faire bouillir la crème Debic Tenue & Foisonnement et la purée de citron, blanchir les jaunes et le sucre puis cuire à 85°C. Verser sur le chocolat. Mixer pour parfaire l'émulsion et ajouter la crème battue à 30°C.

.../...

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

7. GLAÇAGE BLANC

600 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet 33,1% de cacao
300 g d'eau (1)
400 g de sucre semoule
500 g de sirop de glucose
400 g de Debic Végétop
36 g de gélatine en poudre
180 g d'eau d'hydratation (2)
100 g de Callebaut® Beurre de cacao
600 g de nappage neutre
60 g d'eau (3)
15 g de Mona Lisa® Power Flowers blanc

Réaliser un sirop avec l'eau (1), le sucre et le glucose. Cuire à 104°C. Ajouter le Debic Vegetop et la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau (2). Verser progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao fondus. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter le nappage neutre préalablement

porté à ébullition avec l'eau (3) et mixer de nouveau. Laisser cristalliser 24 heures avant utilisation. Réchauffer le glaçage jusqu'à 32/34°C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.

8. MONTAGE ET FINITION

Remplir le moule de mousse citron chocolat, enfoncer l'intérieur surgelé de panna cota au rhum Mount Gay®, confit de citronnelle et dacquoise aux fruits secs. Fermer le moule avec la mousse au chocolat blanc citron et le streusel pressé, congeler.

Démouler la bûche et glacer avec le glaçage blanc à 32°C. Décorer avec le timbre et introduire dans la boîte en chocolat préalablement moulée avec du chocolat blanc et colorée en rouge.

