



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE FRAMBOISE COCO KIRSCH



LE CHEF

Création originale de
Philippe RIGOLLOT,
Champion du Monde de pâtisserie,
M.O.F. Pâtissier,
Annecy, France



Recette pour 2 gouttières

1. CROUSTILLANT COCO

98 g de sucre
106 g de beurre
81 g d'amandes effilées
49 g de noix de coco râpée
24 g de farine
0,8 g de sel

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et le sucre ensemble. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger 5 mn en 1ère vitesse. Etaler au laminier entre 2 feuilles dimensions 15 x 49 cm. Cuire à 175°C pendant 12 minutes puis à la sortie du four, détailler en deux. Refroidir.

2. BISCUIT FRAMBOISE

170 g de purée de framboise Ravifruit
78 g de sucre
15 g de blancs d'oeufs secs
55 g de jaunes d'oeufs
42 g de beurre
75 g de poudre d'amandes
63 g de farine

Réhydrater les blancs d'oeufs secs avec la purée de framboise et l'eau, puis monter avec le sucre. Ajouter les jaunes, puis les poudres et le beurre fondu. Etaler en demi-plaque de 20 x 50 cm. Cuire à 175°C pendant 10/12 minutes.

3. PUNCH KIRSCH JACOBERT®

300 g de sirop 30°C
100 g d'eau
100 g de Kirsch Jacobert® 48% vol.

Mélanger tous les ingrédients.

4. CONFIT FRAMBOISE

150 g de purée de framboise Ravifruit
150 g de brisures de framboise Ravifruit
46 g de glucose atomisé
46 g de sucre
5 g de pectine NH
3 g de jus de citron
20 g de Kirsch Jacobert® 48% vol.

Chauffer la purée de framboise et les brisures de framboise. A 40°C, incorporer le glucose atomisé et fouetter. A 50°C, incorporer le mélange de sucre et de pectine tout en fouettant. Bouillir le tout 1 minute. Hors du feu, ajouter le jus de citron et le Kirsch Jacobert®. Refroidir à 4°C. Mixer avant utilisation.

5. CRÈMEUX FRAMBOISE

645 g de purée de framboise Ravifruit
95 g de jaunes d'oeufs
95 g de sucre
150 g de beurre
14 g de pectine NH
5 g de stabilisateur

Chauffer la purée à 40°C, puis ajouter le sucre, la pectine et le stabilisateur. Donner une ébullition puis ajouter les jaunes et bien mixer. Refroidir à 35°C puis ajouter le beurre pommade en mixant. Couler en cadre de 10 x 49 cm avec un biscuit au fond et un biscuit sur le dessus.

6. MOUSSE MERINGUE COCO ET COCO RÂPÉE

850 g de purée de coco et coco râpée 10% Ravifruit
22 g de gélatine poudre 200 blooms
170 g de meringue italienne
510 g de crème supérieure gastronomique 35% M.G.

Semi-monter la crème et réserver. Décongeler la purée à 10°C.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Préparer la meringue italienne et hydrater la gélatine avec 1/3 de la purée. Chauffer la gélatine réhydratée à 50°C. Incorporer le reste de la purée. Assurer une température de 25°C dans la préparation de la purée et incorporer à la crème semi-montée. Enfin, ajouter la meringue italienne et utiliser.

7. MERINGUE ITALIENNE

62 g de blancs d'oeufs
101 g de sucre
26 g d'eau

Cuire l'eau et le sucre à 121°C et ajouter aux blancs montés à moyenne vitesse. Maintenir à moyenne vitesse jusqu'à obtenir une température de 20°C et utiliser.

8. GLAÇAGE FRAMBOISE

945 g de purée de framboise Ravifruit
495 g d'eau
265 g de glucose
18 g de pectine NH
10 g de Super neutrose gallia
265 g de sucre

Chauffer à 50°C l'eau, la purée et le glucose. Ajouter en fouettant le mélange sucre et pectine. Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid. Réchauffer, mixer et utiliser à température de 37/40°C.

9. MONTAGE

Montage de l'insert en cadre de 10 x 49 cm avec un biscuit punché et tartiné de confit framboise (150 g), crémeux framboise, puis refermer avec un autre biscuit punché et tartiné de confit framboise. Congeler. Puis détailler en deux l'insert.

Couler 800 g de mousse coco dans les gouttières et placer l'insert. Refermer la gouttière avec le croustillant coco. Congeler.

Glacer avec le nappage framboise.
Décors au choix.

