



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

CAFÉ VIENNOIS MANGUE ILES DU VENT



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. BISCUIT CUILLÈRE MANGUE

Pour 1 biscuit de 40 x 60 cm
133 g de jaunes d'œufs
92 g de saccharose (2)
67 g de sucre inverti
75 g de purée de fruit de la passion
200 g de purée de mangue
20 g de poudre de blanc d'œuf
91 g de sacccharose (1)
133 g de farine T45
33 g de fécule de pomme de terre
17 g de beurre
17 g d'huile de pépins de raisins
Poids total : 875 g

Monter les jaunes d'œufs avec le saccharose (2) et le sucre inverti. En parallèle, monter la purée de fruit de la passion, la purée de mangue, la poudre de blanc d'œuf et le saccharose (1) et laisser mousser l'appareil. Mélanger délicatement les deux préparations et ajouter les poudres tamisées. Terminer en ajoutant le mélange beurre et huile de pépins de raisins à 40/45°C. Etaler sur feuille Teflon®. Cuire à 180°C pendant environ 12 minutes. Retourner à la sortie du four.

2. MOUSSE MANGUE PASSION

365 g de crème 35%
68 g de tréhalose
68 g de blancs d'œufs pasteurisés
10 g de gélatine poudre 200 blooms
58 g d'eau hydratation gélatine
324 g de purée de mangue
67 g de purée de fruit de la passion
Poids total : 960 g

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Réaliser une meringue suisse avec le tréhalose et les blancs d'œufs. Dissoudre la gélatine dans les purées à 50°C. Refroidir la purée gélifiée à 30°C. Ajouter progressivement la meringue suisse, puis la crème montée. Utiliser de suite.

3. GELÉE DE MANGUE

37 g de tréhalose
1 g de gomme de xanthane
375 g de purée de mangue
8 g de gélatine poudre 200 blooms
48 g d'eau hydratation gélatine
Poids total : 469 g

Mélanger le tréhalose avec la gomme de xanthane. Ajouter en pluie tout en mixant sur la purée de mangue. Hydrater la gélatine avec l'eau. Faire fondre la gélatine hydratée avec un peu de purée xanthanée. Mixer l'ensemble et couler.

4. CRUMBLE CAFÉ FORT

80 g de beurre 82%
100 g de cassonade
90 g de farine T65
8 g de café moulu
2 de café soluble
1 g de fleur de sel
Poids total : 281 g

Dans une cuve de batteur munie de la feuille, mettre l'ensemble des ingrédients et fraser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Passer au crible. Cuire à 150°C pendant environ 20 minutes. Réserver dans un endroit sec.

5. CONFITURE DE LAIT CAFÉ RHUM

400 g de crème 35%
133 g de café en grains
puis
267 g d'infusion de café
44 g de saccharose
1 g de fleur de sel
74 g de glucose
5 g de café soluble
9 g d'eau
7 g de beurre de cacao
9 g de beurre
30 g de rhum Iles du Vent
Poids total : 979 g

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY
FINE CHAMPAGNE COGNAC

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Porter la crème à ébullition, ajouter les grains de café et infuser pendant 15 minutes. Filtrer cette infusion, récupérer 267 g. Dans une casserole, verser l'infusion de café, le saccharose, la fleur de sel, le glucose, le café soluble préalablement hydraté avec l'eau. Cuire l'ensemble à 103°C. A 40°C, ajouter le beurre de cacao et le beurre. Emulsionner avec un mixer plongeant, puis ajouter le **rhum Iles du Vent**. Réserver à 4°C.

6. MOUSSEUX CAFÉ

140 g de crème 35% (1)
18 g grains de café
3 g de gélatine poudre 200 blooms
18 g d'eau hydratation pour gélatine
70 g de chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
350 g de crème 35% (2)
Poids total : 599 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème (1), ajouter les grains de café et infuser pendant 20 minutes. Chinoiser et ajuster le poid à 140 g avec de la crème. Porter à 80°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée et verser sur le chocolat blanc. Mixer à 30°C puis ajouter la crème fouettée (2).

7. GANACHE MONTÉE CAFÉ RHUM

140 g de crème 35% (1)
18 g de grains de café
3 g de gélatine poudre 200 blooms
18 g d'eau hydratation pour gélatine
70 g de chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
350 g de crème 35% (2)
30 g de **rhum Iles du Vent**
Poids total : 629 g

Porter à ébullition la crème (1) puis ajouter le café concassé. Infuser pendant 20 minutes, chinoiser et rectifier le poid de crème à 140 g. Porter l'infusion à 80°C, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat. Mixer pour émulsionner. Ajouter la crème froide (2) et le **rhum Iles du Vent**. Mixer à nouveau et réserver à 4°C pendant 12h avant utilisation. Monter à la texture souhaitée, utiliser de suite.

8. MONTAGE

12 g tasse chocolat blanc ø 8.5 cm x hauteur 4.5 cm (thermoformage)
6 g de crumble café fort
Biscuit cuillère mangue (4.5 cm)
12 g de confiture de lait café rhum Iles du Vent
15 g de mousse mangue passion
25 g de ganache montée café rhum Iles du Vent
Diamètre pochage : 5.5 cm
12 g de mousseux café
6 g de gelée de mangue ø 2.5 cm, en moule demi-sphère silicone
Gel neutre
Poudre de cacao
Zestes de citron confit

