



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

CUBE



LE CHEF

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

Pour 12 gâteaux de 10 x 10 x 10 cm



1. BISCUIT CHOCOLAT ET AMANDES SANS FARINE

Sur 1 plaque de 40 x 60 cm
200 g de Callebaut® chocolat noir 70-30-38, 70,5% de cacao
200 g de pâte d'amandes 50/50 Ranson
100 g de jaunes d'œufs
120 g de Debic Beurre Cake
500 g de blancs d'œufs
170 g de sucre semoule

Détendre la pâte d'amandes en ajoutant progressivement les jaunes d'œufs. Lisser correctement le mélange sans foisonner. Incorporer le Debic Beurre Cake et le chocolat fondus à environ 50°C. Parallèlement, foisonner les blancs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Incorporer un peu de blancs foisonnés afin de détendre la masse, puis mélanger délicatement les blancs restants.

Cuire sur feuille à 180/190°C pendant 12 minutes.

2. PRALINÉ CROUSTILLANT

200 g de Callebaut® praliné noisette
112 g de Callebaut® pâte pure pistache
125 g de Callebaut® pailleté feuilletine
62 g de Callebaut® chocolat au lait 668, 33,6% de cacao

Ajouter les pralinés au chocolat fondu, incorporer les pailletés feuilletine et mélanger délicatement.

3. CRÉMEUX DE FRUITS PASSION MANGUE

193 g de purée mangue épicée Les vergers Boiron
165 g de purée fruit de la passion Les vergers Boiron
110 g de sucre
6 g de pectine NH
49 g de blancs d'œufs
3 g de gélatine poudre réhydratée avec 15 g d'eau
64 g de Callebaut® Beurre de Cacao

Chauffer un tiers des purées réunies. À 45°C, ajouter le

mélange sucre-pectine, puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter les blancs, cuire à 75°C, puis ajouter la gélatine réhydratée. Rassembler avec le reste des purées réunies, puis verser le beurre de cacao progressivement en mixant pour émulsionner.

4. COMPOTÉE DE MANGUE AU GIN THE BOTANIST®

546 g de mangue en cubes
54 g de cassonade
20 g de purée de citron vert Les vergers Boiron
30 g de gin The Botanist® 60% vol.
49 g de Debic Beurre Crème

Mélanger les mangues en cubes avec la cassonade, la purée de citron, le gin The Botanist® et le beurre. Laisser mariner 30 à 40 minutes. Verser le tout dans un candissoire et cuire pendant environ 15 minutes en mélangeant régulièrement. Réserver au réfrigérateur et couler sur la plaque.

5. MOUSSE AU CHOCOLAT À BASE DE CRÈME ANGLAISE

611 g de Callebaut® chocolat d'origine noir Ecuador, 70,4% de cacao
833 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
555 g de crème anglaise de base

CRÈME ANGLAISE DE BASE

213 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
213 g de lait entier
85 g de jaunes d'œufs
42 g de sucre semoule

Porter à ébullition la crème Debic Tenue & Foisonnement avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à 84°C, passer au chinois étamine et utiliser de suite.

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Stabiliser si besoin cette émulsion avec une partie de

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY
PROSECCO D'ORIGINE ITALIEN

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

la crème Debic Tenue & Foisonnement montée mousseuse. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (35/38°C pour les blancs et blonds, 38/41°C pour les laits, 47/50°C pour les noirs) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.

6. APPAREIL À PULVÉRISER BLANC

160 g de Callebaut® Beurre de cacao
240 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet, 33,1% de cacao
25 g d'huile de noisette
5 g de Mona Lisa® Power Flowers blanc

Fondre tous les ingrédients et mixer, puis pulvériser à 35°C.

7. MONTAGE & FINITION

Dans un cube de 8 cm de côtés, déposer le biscuit chocolat, puis enduire avec le praliné croustillant. Couler le crémeux et faire prendre. Couler ensuite la compote de mangue puis remettre un biscuit et recommencer l'opération. Dans un cercle de 10 cm de diamètre, disposer le carré et remplir de mousse chocolat congelée. Congeler.

Décercler les entremets et les pulvériser avec l'appareil à pulvériser. Décorer avec les carrés de chocolat.

