



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

FLEUR DE CITRON



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. PÂTE SABLÉE

200 g de beurre fractionné 82%
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande fine
4 g de poudre de cannelle
400 g de farine T65
3 g de sel
83 g d'œufs

Dans une cuve de batteur, sabler le beurre en petits cubes avec les poudres. Lorsqu'il n'y a plus de résidus de beurre, ajouter les œufs. Fraiser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver sous film pendant 12 h au réfrigérateur. Etaler à 2 mm d'épaisseur et détailler. Cuire à 150°C. Couvrir de beurre de cacao Mycryo®.

2. DORURE

150 g de crème
120 g de jaunes d'œufs

Mixer les ingrédients. Pulvériser sur la pâte sablée et placer de nouveau au four à 150°C. Réserver au sec.

3. BISCUIT VANILLE

247 g de lait
90 g de beurre 82%
52 g de miel
10 g de vanille liquide Prova
102 g de jaunes d'œufs
156 g d'œufs
126 g de farine T45
65 g de saccharose
44 g de Tréhalose
231 g de blancs d'œufs

Faire bouillir le lait, le beurre, le miel et la vanille liquide. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, la farine tamisée, le saccharose et le Tréhalose. Verser le liquide bouillant. Chauffer le tout dans une casserole afin de faire épaissir sans faire bouillir. Mixer. Incorporer les blancs montés.

Etaler 1 050 g sur chacune des 2 plaques silicone à rebords de 40 x 60 cm. Cuire à 170°C environ 14 minutes au four ventilé sur plaque doublée. Dès la sortie du four, retourner sur plaque et laisser au réfrigérateur sans retirer le moule silicone. Deux heures après, démouler.

4. GANACHE MONTÉE AMARETTO

783 g de crème 35% (1)
17 g de gélatine poudre 200 blooms
101 g d'eau (hydratation pour gélatine)
559 g chocolat blanc Edelweiss 36% Felchlin
1 957 g de crème 35% (2)
84 g d'Amaretto 60% vol. Rémy Cointreau Gastronomie

Chauffer la crème (1) et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter la crème (2), l'Amaretto et mixer de nouveau. Réserver à 4°C pendant 12 h avant utilisation.

5. CHEESE CAKE

765 g de fromage à cheese cake Elle et Vire
225 g de Tréhalose
36 g de farine T45
180 g d'œufs
27 g de jaunes d'œufs
54 g de crème
15 g d'Amaretto 60% vol. Rémy Cointreau Gastronomie

Mixer les ingrédients dans un robot cutter jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse. Couler en moule et cuire à 120°C pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir, puis surgeler. Réserver au congélateur.

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY
Small text: Association des Pâtisseries de France

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. SIROP DE CITRON JAUNE

560 g d'eau
50 g de saccharose
250 g de glucose
2,5 g de xanthane
Zestes de citron jaune
60 g de jus de citron vert frais
Colorant jaune citron QS

Porter l'eau et le saccharose à 80°C, ajouter le glucose et réserver à 4°C. Lorsque le sirop est froid, ajouter la gomme de xanthane et mixer pour la dissoudre convenablement. Terminer en incorporant les zestes de citron jaune finement hachés, le jus de citron vert frais et le colorant. Couler en moule silicone. Surgeler et réserver en congélation.

7. GEL DE CARRAGHÉNANE

630 g d'eau
270 g de saccharose
12 g de carraghénane Kappa

Dans une casserole, porter à ébullition les ingrédients. Ecumer si nécessaire. Enrober les demi-sphères en 2 temps. Réserver au réfrigérateur pour la décongélation.

8. MONTAGE & FINITION

14 g de pâte sablée par cannelure
-> 9 cannelures ø 7 cm, moule briochette Gober (réf. 488)
Dorure
Ganache montée Amaretto en douille unie de ø 10 mm
17 g de cheese cake par cannelure
-> 10 cannelures ø 5 cm, moule silicone briochette
Biscuit vanille coupé en rond de ø 4 cm
5 g de pâte à Spéculoos Lotus
8 g de sirop de citron jaune xanthané coulé en moule
silicone demi-sphères de ø 2,5 cm
3 g de gel de carraghénane
Décor : Thym, citron, déco neige

