



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Concours CAKETAIL 2022

Caketail sucré



Corentin LONNOY
Anouck FRANSOLET
(Le comptoir de l'eau vive)



MOUSSE DE CHATAIGNE AU BRANDY ST-RÉMY, TUILE SUCRÉE, MANDARINE FRAICHE ET GLACE AUX PRUNEAUX ET COGNAC

1. LA TUILE CROQUANTE

100 g de farine blanche
100 g de sucre
100 g de blanc d'œufs
100 g de beurre pommade

Mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Laisser prendre au frais. Sur un tapis de cuisson en silicone, former de longues bandes de fine pâte. Enfourner dans un four chaud à 170°C pendant 10 minutes. À la sortie du four, modeler la tuile autour d'un cylindre. Laisser refroidir.

2. CRÈME DE CHÂTAIGNE

400 g de pâte de marrons d'Aubenas Imbert
100 g de crème Debic 40%
8 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
200 g de crème battue 9/10e

Mixer au Thermomix la pâte de marrons avec la crème liquide et le **St-Rémy®**. Battre la deuxième proportion de crème liquide à consistance. Mélanger délicatement les deux appareils. Réserver en poche à douille, munie d'une douille lisse.

3. GEL MANDARINE

500 g de purée de mandarines
50 g de sucre
8 g d'agar agar

Mélanger les ingrédients ensemble et faire bouillir le tout. Débarrasser dans une plaque et laisser prendre au frais. Mixer le tout au Thermomix et réserver en pipette.

4. GLACE AUX PRUNEAUX ET COGNAC RÉMY MARTIN®

500ml de lait
500ml de crème
155g de jaune d'œufs
200g de sucre
200g de pruneaux secs
Brandy St-Rémy® 60% vol.

Faire chauffer le **St-Rémy®** à hauteur des pruneaux. Filmer la préparation chaude et laisser macérer une nuit. Battre les jaunes d'œufs et le sucre. Faire chauffer le lait et la crème. À ébullition, verser les jaunes sucrés dans le liquide chaud et cuire à 85°C. Couler en pot Pacojet et laisser refroidir. Avant de passer la glace au Pacojet, ajouter les pruneaux macérés et refroidis à raison de 200 g pour 500 g de glace. Passer le tout au Pacojet deux fois.

5. PRALIN DE SÉSAME ET NOISETTES TORRÉFIÉES

120 g de noisettes torréfiées
120 g de sésame en grains
160 g de sucre

Réaliser un caramel blond. Ajouter les fruits secs et laisser refroidir. Concasser le tout. Réserver au sec.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MANDARINES

1 mandarine par personne

Tailler la mandarine à vif. Prélever les suprêmes. Réserver au frais.

7. DRESSAGE

Au centre de l'assiette, disposer la tuile.
Dresser un trait de gel mandarine.
Pocher la crème châtaigne.
Pocher à nouveau le gel mandarine.
Disposer des suprêmes de mandarines.
Décorer de pétales de fleurs.
Râper du chocolat Callebaut 70-30-38 8.
Disposer un petit tas de crumble pralin pour la glace.
Passer la glace au Pacojet.
Réaliser une quenelle et la positionner sur le pralin.

Cocktail HORACIO

COCKTAIL

2 cl de St-Rémy® XO
9 cl de Ruffus
2 cl de sirop de sucre

Verser le St-Rémy® XO dans une flûte à champagne, compléter par le Ruffus.

ECUME

1 cl de mirabelle
1 cl de sirop de sucre
1.5 cl de mandarine
2 cl de blanc d'oeuf

Assembler tous les ingrédients dans un shaker et mixer à l'aide du mixeur à mousse de lait jusqu'à consistance. Verser délicatement l'écume à la surface de la flûte à champagne.

DECOR

A la dernière minute, râper du chocolat Calbaut 70-30-38 sur l'écume.