



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



OPÉRA D'ÉTÉ



LE CHEF

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



Recette pour 11 bandes du moule Infinity de Silikomart®

1. BISCUIT JOCONDE NATURE

170 g d'oeufs
105 g de poudre d'amandes
105 g de sucre glace
140 g de blancs d'oeufs
35 g de sucre
70 g de farine T55
35 g de beurre

Monter au batteur les oeufs entiers, la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs d'oeufs au «bec d'oiseau» en ajoutant peu à peu le sucre. Tamiser la farine et faire fondre le beurre. Mélanger un peu des blancs montés au premier mélange, puis la farine, le reste des blancs et le beurre fondu préalablement détendu avec une petite partie de l'appareil oeufs et poudre d'amandes. Étaler sur plaque (550/600 g). Cuire à four 210/220°C, clé fermée.

2. PUNCH FRAMBOISE JACOBERT®

80 g d'eau
40 g de purée de framboise Ravifruit
40 g d'eau-de-vie de Framboise Jacobert® 45% vol.
80 g de sirop 30°C

Mélanger tous les ingrédients.

3. CONFIT DE FRAMBOISE

150 g de purée de framboise Ravifruit
150 g de brisures de framboise
46 g de glucose atomisé
46 g de sucre
5 g de pectine NH
10 g de jus de citron
5 g d'eau-de-vie de Framboise Jacobert® 45% vol.

Chauffer la purée 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 l'eau-de-vie de Framboise Jacobert®. Refroidir à 4°C. Mixer avant utilisation.

4. CRÉMEUX FRAMBOISE

715 g de purée de framboise Ravifruit
105 g de jaunes d'oeufs
105 g de sucre
165 g de beurre
16 g de pectine NH
6 g de stabilisateur 64G

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 pompadour en mixant.

5. MOUSSE SUDACHI

770 g de purée de sudachi 10% Ravifruit
38 g de gélatine poudre 200 bloom
650 g de meringue italienne
960 g de crème fleurette

Hydrater la gélatine avec le jus de sudachi. Monter la crème moussieuse. Fondre la gélatine, puis refroidir le mélange jusqu'à un début de gélification. Ajouter la meringue italienne, puis la crème montée. Couler de suite.

6. MERINGUE ITALIENNE

230 g de blancs d'oeufs
380 g de sucre
100 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.

.../...

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

7. PÂTE À GALETTE BRETONNE MIKADO

500 g de farine T65
375 g de beurre
12 g de sel
235 g de sucre
235 g de poudre d'amandes
2,5 g de vanille en poudre
100 g d'œufs

Abaissier à 3 mm. Cuisson à 150°C pendant 10 minutes. Détailler puis finir la cuisson pendant 12 minutes.

8. GLAÇAGE SUDACHI

177 g de purée de sudachi 10% Ravifruit
710 g d'eau
230 g de glucose
355 g de sucre
16 g de pectine NH
9 g de Super Neutrose Gallia
0,5 g de poudre scintillante argent PCB
0,05 g de colorant vert pistache
0,07 g de colorant jaune citron

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

Biscuit punché - confit - crémeux - confit - biscuit punché

Montage en plaque koma pour l'insert

Biscuit joconde: 550/600 par plaque X 2
Punch framboise: 250 g par feuille
Confit framboise: 400 g par feuille
Crèmeux framboise: 1 000 g par plaque

Détailler des bandes de 2.5 sur 38 cm.

Montage en moule Infinity Silikomart®

Mousse sudachi par bande de 170 g

Taille des sablés

4 à 6 personnes : 17 x 14 cm
7 à 9 personnes: 17 x 18.5 cm
Individuel : 5 x 8.5 cm

