



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PRISME DE MIEL



LE CHEF

Création originale de
François GALTIER,
Médaillé de bronze à la Coupe du
Monde de la Pâtisserie,
KKO Belgium



COMPOSITION

- Pâte à croissant
- Crème au miel

1. PÂTE A CROISSANT

- 2 000 g de farine T55
- 750 g d'eau (TB 55°C*)
- 150 g de Cointreau® 60% vol.
- 40 g de fleur de sel
- 100 g de levure fraîche
- 200 g de sucre
- 80 g de miel
- 15 g de zestes d'orange
- 140 g de beurre de tourage Candia Professionnel (1)
- 1 000 g de beurre de tourage Candia Professionnel (2)

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre (2) pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis 4 minutes en 2^{ème} vitesse. La pâte doit être à 25°C après le mélange. Faire une boule avec une croix au milieu à l'aide d'un couteau. Laisser reposer environ 15 minutes sur le plan de travail avant d'ouvrir les angles de la croix pour aplatir la pâte en rectangle. Laisser refroidir quelques heures à 4°C au réfrigérateur.

Étaler la pâte 4 fois plus longue que large, étaler le beurre (2) 2 fois plus long que large puis le placer sur la pâte. Couvrir le beurre avec la pâte et plier en 2 de nouveau. Couper les plis des côtés pour voir toutes les couches sur chaque côté. Tourner le pâton à 90° et étaler 4 fois plus long que large, puis plier en 4. Couper de nouveau les pliages des côtés. Laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur à 4°C.

2. CRÈME AU MIEL

- 80 g d'amidon de maïs
- 80 g de lait entier (1)
- 300 g de miel
- 400 g de crème 18% Candia Professionnel
- 520 g de lait entier (2)

Mélanger l'amidon avec le lait froid (1). Faire bouillir le miel avec la crème et le lait (2). Verser la moitié sur la préparation d'amidon et remettre le tout dans la casserole pour porter à ébullition comme une crème pâtissière. Laisser refroidir au réfrigérateur, filmé au contact. Fouetter pour assouplir la crème avant utilisation.

3. MONTAGE

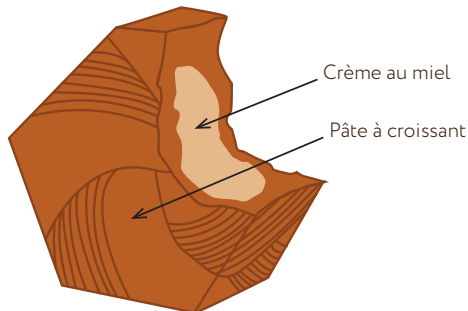
Étaler la pâte à croissant tournée à 3,3 mm d'épaisseur puis plier en 2 en collant avec un peu d'eau. Couper des bandes de 2 cm de large et faire une tresse à 3 branches avec 3 bandes. Calculer le volume du moule (460 g pour mon moule) et diviser par 4 pour obtenir le poids de pâte correspondant (115 g pour mon moule).

Faire un anneau avec la tresse et la faire pousser à 28°C et 80% d'humidité pendant 2 heures 30 dans le moule. Cuire à 160°C environ 30 minutes avec un papier cuisson et une plaque lourde sur le dessus des moules. Vernir d'un sirop à la sortie de la cuisson et laisser refroidir. Faire un trou pour garnir le centre de crème au miel.

* TB 55°C = Température du lieu du mélange + Température de la farine + Température de l'eau

Exemple de calcul de Température de l'eau :

TB 55°C = 22°C + 20°C + x -> x = 13°C



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
PROSECCO D'ITALIA

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®