



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703



LA CHEF
THE CHEF

Création originale de Junko Nishikori,
Chef R & D, Nichifutsu Shoji., Ltd. Japon

Original creation by Junko Nishikori,
Head R & D, Nichifutsu Shoji., Ltd. Japan



SABLÉS FOURRÉS À LA PATATE DOUCE

Recette pour 40 pièces

1. PÂTE SABLÉE

250 g de beurre (à température ambiante)
175 g de sucre glace
167 g de farine T55
167 g de farine de riz
125 g de poudre d'amande
1.6 g de sel de Guérande
80 g de jaunes d'œufs
0.5 g de pâte de vanille

Au mixeur, mélanger le beurre avec le sucre, les farines, la poudre d'amande et le sel. Incorporer les jaunes d'œufs et la pâte de vanille jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Laisser reposer. Découper des sablés avec un emporte-pièce de Ø 4 mm, les poser sur une plaque couverte d'une toile Silpain. Mettre au four ventilé à 150°C pendant 20 minutes.

2. GARNITURE DE PATATE DOUCE

200 g de purée de patate douce
40 g de sucre semoule
20 g de beurre
12 g de jaune d'œuf
20 g de crème fraîche 35%
20 g de lait
20 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
0.1 g de poudre de cannelle

Dans un grand saladier, verser la purée de patate douce chaude à travers un chinois. Ajouter dans l'ordre : le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, la crème fraîche, le lait, le rhum Mount Gay® et enfin le poudre de cannelle. Mélanger vigoureusement. Verser le mélange dans les moules, lisser la surface avec un couteau à palette. Mettre au four ventilé à 170°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir puis démouler.

3. MONTAGE

Q.S. pâte à glacer blanche

Faire fondre la pâte à glacer et en enrober les disques de patate douce. Assembler comme un sandwich et laisser figer à température ambiante.

SHORTBREAD WITH SWEET POTATO FILLING

Recipe for 40 pieces

1. SHORTBREAD PASTRY

250 g butter (at room temperature)
175 g icing sugar
167 g flour T55
167 g rice flour
125 g almond powder
1.6 g Guerande salt
80 g egg yolks
0.5 g vanilla paste

Mix the butter with the sugar, flours, almond powder and salt in a blender. Blend in the egg yolks and vanilla paste until smooth. Roll out the pastry to a thickness of 3 mm. Leave to rest. Using a 4 mm diameter cookie cutter, cut out the shortbread and place on a baking tray covered with Silpain cloth. Bake in a fan-assisted oven at 150°C for 20 minutes.

2. SWEET POTATO FILLING

200 g sweet potato puree
40 g caster sugar
20 g butter
12 g egg yolk
20 g fresh cream (35% fat)
20 g milk
20 g Mount Gay® rum 55%
0.1 g cinnamon powder

Pour the warm sweet potato puree through a sieve into a large bowl. Add the sugar, butter, egg yolk, fresh cream, milk, Mount Gay® rum and cinnamon powder in the following order. Mix vigorously. Pour the mixture into the moulds and smooth the surface with a palette knife. Place in a fan-assisted oven at 170°C for 20 minutes. Leave to cool, then unmould.

3. ASSEMBLY

S. Q. white chocolate glaze

Melt the chocolate glaze and coat the sweet potato discs with it. Assemble like a sandwich and leave to set at room temperature.