



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



S.A.R.S.

BISCUIT SACHER MYRTILLE
& CREMEUX CHOCOLAT AU LAIT

LE CHEF

Création originale de
Babis Polykateros,
Chef pâtissier, glacier, chocolatier
consultant

Recette pour 45 entremets de 100 g

1. CRÉMEUX MYRTILLE

945 g de purée de myrtille Boiron
375 g de sucre
300 g d'œufs entiers
240 g de jaunes d'œufs
15 g de feuilles de gélatine
330 g de beurre 82%

Verser la purée de myrtille et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter les œufs (entiers et jaunes) et bien mélanger. Porter de nouveau à ébullition. Retirer du feu. Laisser refroidir à 65°C avant d'ajouter la gélatine hydratée et le beurre.

2. CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT

770 g de lait entier 3.5%
770 g de crème fraîche 35%
150 g de sucre
940 g de chocolat au lait 823
310 g de jaunes d'œufs
15 g de feuilles de gélatine
20 g de **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®** 50% vol.

Porter à ébullition le lait, la crème et le sucre. Verser la crème chaude sur les jaunes d'œufs et bien mélanger. Lorsque la température atteint 82°C, ajouter la gélatine hydratée. Mélanger et verser sur les pépites de chocolat au lait. Mélanger de nouveau pour émulsionner complètement et rehausser la saveur en ajoutant quelques gouttes de **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®**.

3. BISCUIT SACHER

300 g de beurre 82%
300 g de sucre (150 + 150)
300 g de poudre d'amande
150 g de farine
240 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs entiers
300 g de blancs d'œufs
400 g de chocolat noir 60-40



Fouetter les blancs d'œufs avec 150 g de sucre. Par ailleurs, bien mélanger le beurre, le reste du sucre, les œufs entiers, les jaunes et le chocolat fondu. Ajouter la poudre d'amande, la farine et bien mélanger. Incorporer délicatement à la meringue. Étaler sur un plateau de 40 x 60 cm et faire cuire à 190°C pendant 18 minutes.

4. SIROP FRAMBOISE

200 g purée de myrtille Boiron
300 g d'eau + 500 g de sucre
100 g **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®** 50% vol.

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients excepté la boisson spiritueuse de framboise Jacobert® et porter à ébullition. A 80°C, ajouter la **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®**.

5. GLAÇAGE VIOLET

150 g d'eau
300 g de sucre
300 g de sirop de glucose
200 g de lait concentré sucré
25 g de feuilles de gélatine
300 g de chocolat blanc W2
10 g de colorant violet (à base de graisse)
400 g de chocolat noir 60-40

Verser l'eau, le glucose et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter consécutivement le lait condensé sucré, la gélatine hydratée, le chocolat coloré et bien mélanger. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 24 heures. Appliquer à 35°C.

6. PISTOLET À CHOCOLAT

500 g de chocolat blanc W2
500 g de beurre de cacao
20 g de colorant violet (à base de graisse)

COINTREAU

ST-RÉMY

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®

Vaporiser le riz soufflé croustillant de chocolat violet pour décorer la sphère (voir la photo).

7. MONTAGE

