



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.

SOUCHE DE NOËL



LE CHEF

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



COMPOSITION

- Cake moelleux Spéculoos
- Crèmeux chocolat au rhum Mount Gay®
- Crèmeux chocolat blanc
- Mousse cappuccino
- Glaçage transparent

1. CAKE MOELLEUX SPÉCULOOS

(pour 3 cercles ø 16 cm)

- 75 g de blancs d'œufs
- 75 g de sucre
- 125 g d'œufs
- 55 g de jaunes d'œufs
- 95 g d'huile
- 35 g de cassonade brune
- 280 g de poudre de biscuits Spéculoos lotus
- 55 g de farine T55
- 2 g de fleur de sel
- 105 g de beurre rouleau extra Candia Professionnel

Monter les blancs en meringue avec le sucre. Dans un autre récipient, mélanger les œufs avec les jaunes, l'huile et la cassonade. Ajouter la poudre de biscuits Spéculoos, la farine, le sel et le beurre fondu seulement quand la meringue est prête. Mélanger délicatement les 2 préparations et verser environ 290 g dans chaque cercle de 16 cm. Cuire environ 25 minutes à 160°C.

2. CRÉMEUX CHOCOLAT AU RHUM MOUNT GAY®

(pour 3 cercles ø 16 cm)

- 115 g de lait entier
- 30 g de masse gélatine (1/5)

- 125 g de chocolat Ghana 40% Barry
- 125 g de extra-bitter Guayaquil 64% Barry
- 2 g de fleur de sel
- 40 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
- 310 g de crème 35% Candia Professionnel

Laisser macérer à l'avance des gousses «perdues» de vanille dans le rhum Mount Gay®. Chauffer le lait avec la gélatine et verser sur les chocolats et le sel pour faire une ganache. Finaliser l'émulsion avec le rhum Mount Gay® macéré vanille et la crème froide. Verser environ 250 g par cercle par-dessus le cake Spéculoos. Garder un peu de crèmeux pour réaliser les motifs de ligne de bois avec un pinceau, en utilisant une feuille rhodoïd sur une table tournante, puis les surgeler.

3. CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC

(pour 3 cercles ø 16 cm)

- 50 g de lait entier
- 13 g de masse gélatine (1/5)
- 90 g de chocolat W2 29,5% Callebaut
- 100 g de crème 35% Candia Professionnel

Chauffer le lait avec la gélatine et verser sur le chocolat pour faire une ganache. Finaliser l'émulsion avec la crème froide. Laisser figer au réfrigérateur et étaler une fine couche par-dessus le motif des lignes de bois faites avec le crèmeux chocolat au rhum Mount Gay®, puis surgeler.

4. MOUSSE CAPPUCCINO

(pour 3 cercles ø 16 cm)

- 80 g de lait entier
- 50 g de grains de café concassés
- 23 g de masse gélatine (1/5)

... / ...

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®


Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

185 g de chocolat W2 29,5% Callebaut
410 g de crème 35% Candia Professionnel

Faire bouillir le lait et infuser 15 minutes le café. Retirer le café et peser de nouveau la quantité de lait (à 80 g). Faire bouillir le lait infusé avec la gélatine, verser sur le chocolat pour faire une ganache. A 30°C, incorporer délicatement la crème fouettée souple.

5. GLAÇAGE TRANSPARENT

QS de miroir neutre

Casser la texture et étaler sur la surface avec une spatule.

6. MONTAGE

Par-dessus le cake et le crémeux surgelé, remplir complètement le cercle de mousse. Appliquer le rhodoïd avec les motifs de bois en crémeux en surface de la mousse et surgeler. Étaler du **Modeling Chocolate** à 2 mm, marquer la surface pour donner une texture d'écorce de bois, puis finir en appliquant des couleurs au pinceau pour faire ressortir la texture.

Étaler le glaçage sur la surface du gâteau, couper une bande de la même hauteur que le gâteau et décorer le tour du gâteau avec cette bande de **Modeling Chocolate**. Finir la décoration avec quelques clous en chocolat.

