



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTE FRAISE PISTACHE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Thomas SCHNEIDER,
Champion du Monde de la Pâtisserie 2017
Champion du Monde de la Glacerie 2018, Belgique



1. PÂTE SABLÉE

215 g de beurre 82% MG
135 g de sucre glace
2 g de sel fin
45 g d'amandes en poudre
70 g d'oeufs
360 g de farine T 45
Total = 827 g

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.
Incorporer les oeufs, puis la farine.
Temps de cuisson : 30 minutes
Température : 150°C

2. NAPPAGE FRAISE

600 g de nappage neutre
60 g de pulpe de fraise
Total = 660 g

Mélanger le tout.

3. MOUSSE FRAISE

780 g de crèmeux fraise
600 g de crème fouettée 35% MG
Total = 1 380 g

Mélanger le crèmeux fraise et la crème fouettée. Pocher 160 g par cercle de 120 x 2 cm.

4. GRIOTTINES® COINTREAU®

400 g de Griottines® Cointreau®

5. GELÉE PISTACHE

590 g de lait 3,6% MG
98 g de pâte de pistache
2 g de vanille en gousse
39 g de sucre
9 g de gélifiant végétal
12 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
Total = 750 g

Tempérer le lait, la pâte de pistache et la vanille en poudre.
Incorporer le sucre et le gélifiant. Chauffer à 65°C. Ajouter le rhum Mount Gay®. Couler.

6. CRÉMEUX FRAISE

900 g de purée de fraise sucrée à 15%
60 g de sucre
21 g de pectine 325 NH 95
120 g de glucose en poudre DE40
150 g de beurre 82% MG
Total = 1 251 g

Mélanger le sucre, la pectine et le glucose, puis ajouter la purée de fraise. Faire bouillir. Incorporer le beurre. Mixer.

7. CHANTILLY PISTACHE

675 g de crème 35% MG
75 g de lait 3,6% MG
60 g de sucre
3 g de Chantifix
75 g de pâte de pistache
Total = 888 g

Mélanger le sucre et le Chantifix. Mélanger la crème, le lait et la pâte de pistache. Monter l'ensemble.

.../...

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

8. BISCUIT PÂTE À CHOUX

190 g de lait 3,6% MG
4 g de sel fin
45 g de beurre 82% MG
90 g de farine forte T45
190 g d'oeufs
60 g d'huile de pépin de raisin
190 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre
Total = 869 g

Faire bouillir le lait, le sel et le beurre. Hors de la source de chaleur, incorporer la farine. Dessécher la pâte. Incorporer peu à peu les oeufs. Ajouter l'huile de pépins de raisin. Mixer l'ensemble. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Etaler sur plaque de 60 x 40 cm. Cuire au four 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, filmer jusqu'à refroidissement.

9. MONTAGE ET FINITION

