



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

TIRAMISU AMARETTO

LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef Pâtissier Exécutif,
L'arôme Institut Culinair Français,
Shanghai

Recette pour ?



1. PRALINÉ CAFÉ AMANDE

510 g amandes
170 g sucre
118 g café en grains
1,2 g sel marin

Faire griller les amandes à 155°C pendant 20 minutes.
Faire caraméliser le sucre, verser sur un Silpat et laisser refroidir.
Moudre le café, ajouter le caramel puis moudre de nouveau.
Ajouter les amandes grillées et moudre.

2. SABAYON MASCARPONE VANILLE AMARETTO

268 g sucre
107 g eau
188 g jaunes d'œufs
1 gousse de vanille
188 g masse gélatine
67 g crème épaisse
670 g mascarpone
40 g Amaretto 60% vol.
670 g crème fouettée

Cuire le sucre à 121°C, verser sur les jaunes d'œufs et les graines de la gousse de vanille puis fouetter.
Dissoudre la masse gélatine dans la crème épaisse.
Réchauffer le mascarpone à 26/27°C et ajouter le mélange gélatine-crème.
Ajouter l'Amaretto.
Verser le sabayon sur le mascarpone en 3 fois.
Finir avec la crème fouettée.

3. BISCUIT CHIFFON

195 g jaunes d'œufs
109 g huile de pépins de raisins
85 g farine T55
12,2 g fécule de maïs
109 g lait
292 g blancs d'œufs
97 g sucre

Emulsionner les jaunes d'œufs avec l'huile de pépins de raisins.
Tamiser la farine et la fécule de maïs puis ajouter la moitié au mélange. Ajouter la moitié du lait.
Finir avec l'autre moitié des poudres et le reste du lait.
Incorporer la meringue souple.
Etaler sur Silpat.
Cuire à 160°C pendant 18/20 minutes.

4. FEUILLETINE AMANDE CAFÉ

159 g praliné café
34 g chocolat noir 70%
16 g beurre
79 g feuilletine
32 g amandes grillées hachées

Faire fondre le chocolat noir et ajouter le praliné.
Ajouter le beurre ramolli.
Verser sur la feuilletine et les amandes grillées hachées.
Etaler sur le biscuit.

... / ...

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®


Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CHANTILLY CAFÉ

322 g	crème épaisse
50 g	café moulu
30 g	sucré
13 g	masse gélatine
86 g	mascarpone

Faire infuser le café moulu dans la crème épaisse pendant une nuit (procédé froid).

Filtrer et recalculer le poids initial de la crème.

Chauffer le sucre et la gélatine dans 1/3 de l'infusion obtenue.

Verser sur le mascarpone et mélanger.

Ajouter le restant de l'infusion et mélanger de nouveau.

Laisser refroidir avant utilisation.

6. SIROP CAFÉ

368 g	eau
47 g	café moulu
47 g	sucré
37 g	masse gélatine

Faire infuser le café moulu dans l'eau chaude pendant 15 minutes.

Filtrer et recalculer le poids.

Ajouter le sucre et porter à ébullition.

Ajouter la masse gélatine.

Imbiber le biscuit.

7. GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

216 g	eau
432 g	sucré
432 g	glucose
288 g	lait concentré
201 g	masse gélatine
432 g	chocolat noir 70%

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose.

Ajouter le lait concentré et la masse gélatine.

Verser sur le chocolat noir et mélanger.

Laisser refroidir.

Utiliser à 30/35°C.

8. CRÈME EXPRESSO

223 g	crème épaisse
149 g	lait entier
57 g	café moulu
60 g	sucré
76 g	jaunes d'œufs
34 g	masse gélatine

Faire infuser le café avec la crème et le lait pendant 15 minutes.

Filtrer et recalculer le poids avec le lait.

Préparer une crème anglaise à 85°C avec les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la masse gélatine et mixer.

9. MONTAGE

Couper en deux la plaque complète de biscuit chiffon.

Imbiber avec le sirop café.

Sur la première partie, étaler le feuilletine café.

Surgeler et couper en carré de 4 x 4 cm.

Sur la seconde partie, couler la crème expresso.

Surgeler et couper en carré de 4 x 4 cm.

Préparer la mousse sabayon Amaretto et verser dans des moules carrés en silicone.

Insérer la crème expresso-biscuit au centre.

Ajouter un peu de mousse et finir avec le feuilletine café-biscuit.

Lisser le dessus du moule et surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage chocolat noir.

Fouetter et répartir la Chantilly expresso avec une douille à St-Honoré.

Décorer avec des amandes hachées, un peu de praliné café et de la poudre de cacao.

