



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

ÉVASION TROPICALE



LE CHEF

Création originale de Babis Polykateros,
conseiller technique et chef pâtissier
Stelios Yiannikas, Grèce
Consultant en pâtisserie, glaces et chocolat

Recette pour 1 entremets

1. BASE DE CRUMBLE AU BEURRE

100 g de farine neutre
100 g de beurre 82%
100 g de farine d'amande
100 g de cassonade
50 g de beurre de cacao

Mélanger tous les ingrédients à froid jusqu'à ce qu'il s'émiette.
Cuire sur plaque à 180°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir.
Incorporer le beurre de cacao fondu pour former la base du gâteau.

2. COULIS DE NOIX DE COCO

500 g de purée de noix de coco 100%
100 g de sucre
25 g de gélatine en feuilles

Chauffer la purée et le sucre à 70°C. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, l'essorer et l'incorporer dans la préparation. Verser sur plateau sur une hauteur de 2 cm. Lorsque le mélange est figé, détailler en petits et gros cubes.

3. COMPOTE TROPICALE

150 g de purée de fruit de la passion 100%
170 g de sucre
5 g de pectine NH
5 g de gélatine en feuilles
300 g de mangue en cubes
30 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
150 g de coulis de noix de coco en petits cubes

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre et la pectine avec la purée de fruit de la passion. Porter à ébullition puis ajouter les cubes de mangue. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et le rhum Iles du Vent. Quand le mélange est à 30°C, ajouter les petits cubes de noix de coco. Verser dans des moules de diamètre 18 cm et 2 cm de hauteur. Surgeler.



AI MODIFIED

4. BAVAROISE BANANE ANANAS

10 g de gélatine en feuilles
250 g de purée de banane 100%
150 g de purée d'ananas 100%
10 g de purée de citron 100%
80 g de sucre
10 g d'extrait de vanille
20 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
350 g de crème fouettée légère 35%

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger les purées, le sucre et la vanille. À ébullition, incorporer la gélatine essorée. Ajouter le rhum Iles du Vent. Laisser refroidir à 35°C puis incorporer délicatement la crème fouettée.

5. CRÈME NAMELAKA MANGUE

5 g de gélatine en feuilles
200 g de purée de mangue 100%
15 g de sirop de glucose
150 g de chocolat blanc 33%
120 g de crème 35%

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la purée de mangue avec le glucose. Incorporer la gélatine essorée, le chocolat blanc et en dernier, la crème. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

6. CRÈME SALÉE AU CARAMEL

200 g de sucre
250 g de crème chaude 35%
100 g d'oeufs entiers
30 g de jaunes d'oeufs
15 g de farine de maïs
50 g de beurre 82%
5 g de sel

Faire un caramel à sec avec le sucre. Porter à ébullition avec la crème chaude et bien mélanger. Mélanger les oeufs et la farine de maïs. Cuire comme une crème pâtissière.

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Bourbon Rum 1703

ST-RÉMY
OLIVE OIL

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
DRY BERRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

MAGLOIRE

Griottines

Amarena
COINTREAU

Mélanger le beurre et le sel. Incorporer à la préparation au mixeur plongeant. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

7. MONTAGE

Dans un moule rond en silicone de 22 cm de diamètre, verser la crème bavaroise.

Placer l'insert de compote tropicale, puis la base de crumble.

Surgeler.

Pulvériser du beurre de cacao rouge et jaune.

Répartir la crème namelaka mangue sous forme de vermicelles.

Dresser quelques rosaces de crème salée au caramel.

Répartir quelques cubes de coulis de noix de coco.

