



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

FRAMBOISE EN ROBE NOIRE



LE CHEF

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

Recette pour 10 desserts d'environ 100 g

1. GLACE CHOCOLAT METAXA®

80 g de sucre
30 g de cacao 22/24%
31 g d'inuline
20 g de poudre de glucose
4 g de stabilisateur pour glace
640 g de lait 3,5 %
175 g de chocolat 70%
20 g de Metaxa® 60% vol.

Matières grasses totale = 9,7%

Sucres = 19,3%

Total des solides = 42,2%

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs : sucre, cacao, inuline, glucose et stabilisateur. Dans une casserole, faire chauffer le lait à 45°C. Incorporer les ingrédients secs et porter à 82°C. Hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger. Incorporer enfin le Metaxa®. Mélanger bien de nouveau. Laisser reposer environ 20 minutes. Couvrir de film alimentaire au contact de la surface. Laisser mûrir au minimum 8 heures, pendant 24 heures pour un résultat parfait. Bien mélanger. Turbiner.

2. COMPOTE DE FRAMBOISE METAXA®

60 g de sucre
10 g d'inuline
1 g de pectine NH 325
200 g de framboises
33 g de sirop de glucose
2 g de jus de citron
10 g de Metaxa® 60% vol.

Mélanger les ingrédients secs avec la pectine. Dans une casserole, chauffer les framboises avec le sirop de glucose et le jus de citron. Mélanger les deux appareils et faire bouillir pendant 2 minutes. Incorporer le Metaxa®. Verser dans de petits moules ronds en silicone. Congeler.



AI MODIFIED

3. COUVERTURES AU CHOCOLAT

NOIR

500 g de chocolat noir 60%
70 g d'huile de pépins de raisin

ROUGE

500 g de chocolat blanc 33%
70 g d'huile de pépins de raisin
5 g de colorant rouge en poudre

BLANC

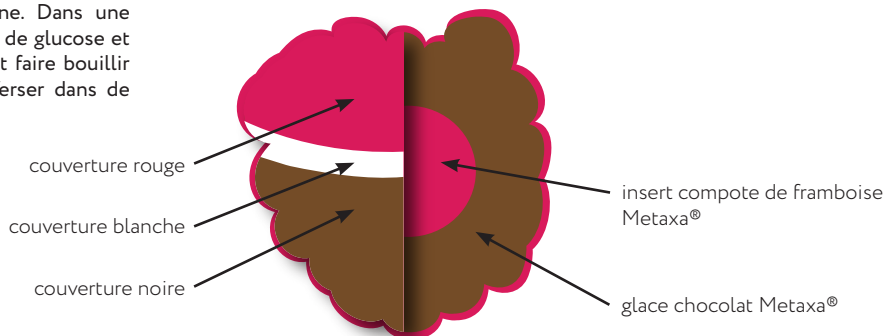
500 g de chocolat blanc 33%
70 g d'huile de pépins de raisin

Pour chaque couverture, faire fondre le chocolat et bien le mélanger avec l'huile et le colorant selon la couleur. Utiliser à une température de 45°C.

4. MONTAGE ET FINITION

Dans un moule spécial en forme de framboise, verser la glace chocolat Metaxa®, placer l'insert de compote de framboise Metaxa® puis fermer avec de la glace. Congeler en mode rapide.

Appliquer les couvertures sur la framboise congelée, étape par étape : en premier le rouge, puis le blanc et enfin le noir.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Bourbon Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
J&F

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

"Iles du Vent"

Jacobsen®

P. MAGLOIRE®

Griottines®
COGNAC

Amarena-
COINTREAU