RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père MAGLOIRE®

CHARLOTTE AUX POMMES

ENTREMETS POMMES & ROOIBOS



LE CHEF

Création originale de
Lili Zhang
Cheffe pâtissière
théATRE, Pékin, Chine



Recette pour 4 entremets de ø 12.5 cm

1. GANACHE CHOCOLAT ROOIBOS

500 g de crème (1)
20 g de rooibos en poudre
175 g de chocolat au lait
500 g de crème (2)
Poids total : 1 195 g

Porter à ébullition la crème (1) et le rooibos. Incorporer le chocolat, puis la crème (2). Mixer. Réserver une nuit au réfrigérateur.

2. CHANTILLY MASCARPONE PÈRE MAGLOIRE®

280 g de crème (1)
94 g de tréhalos
6 g de gélatine en poudre
30 g d'eau
186 g de mascarpone
654 g de crème (2)
60 g de calvados Père Magloire® 60% vol.
Poids total : 1 310 g

Cuire la crème (1) et le tréhalos puis incorporer la gélatine et le mascarpone. Mixer. Ajouter la crème (2) et le calvados Père Magloire®. Réserver une nuit au réfrigérateur.

3. POMMES CARAMEL PÈRE MAGLOIRE®

1 080 g de pommes fraîches
3 gousses de vanille
60 g de sucre (1)
90 g de sucre (2)
45 g de beurre
25 g de jus de citron jaune
5 g de cannelle en poudre
30 g de calvados Père Magloire® 60% vol.
Poids total : 1 335 g

Couper les pommes en petits cubes de 1/1,5 cm. Mélanger avec le jus de citron, le sucre (2) et la cannelle.
Cuire un caramel à sec avec le sucre (1), puis incorporer le beurre en pommade et les graines de vanille.
Ajouter enfin le mélange de pommes en cubes.
Quand les pommes deviennent moelleuses, ajouter le calvados Père Magloire® puis réserver au frais.

4. BISCUIT VELVET ROUGE

210 g de sucre (1)
210 g de farine faible
12 g de poudre à lever
42 g de poudre de riz rouge fermenté (Hong Qu Mi)
21 g de cacao en poudre
222 g d'eau
147 g d'huile de tournesol
149 g de jaune d'oeuf
298 g de blanc d'oeuf
149 g de sucre (2)
10 g de jus de citron
8 g de fleur de sel
Poids total : 1 478 g

... / ...

Monter les blancs avec le sucre (2) et le jus de citron. Monter les jaunes avec l'huile de tournesol pour émulsionner, puis ajouter l'eau et les poudres tamisées. Incorporer les blancs montés, bien mélanger puis couler sur plaque. Cuire au four à sol à 165°C en haut et en bas pendant 38 minutes.

5. MONTAGE

Couper le biscuit en cercles de ø 13 et 10 cm.
Monter la chantilly mascarpone Père Magloire®, pocher une couche sur le biscuit de 13 cm.
Répartir une couche de pommes caramel Père Magloire® d'environ 2 cm d'épaisseur.
Pocher de nouveau la chantilly mascarpone Père Magloire® sur les pommes, puis couvrir avec le biscuit de 10 cm.
Monter la ganache chocolat rooibos puis la répartir autour de la charlotte.
Saupoudrer de poudre de riz rouge sur les côtés.
Décorer avec une tranche de pomme séchée, une mini pomme et quelques cubes de pommes caramélisées.

