RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY Barbados Rum EST. 1703

LE CHOCO SOLEIL

DESSERT INDIVIDUEL VEGETAL
CHOCOLAT MANGUE



LE CHEF

Création originale
d'Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



AI MODIFIED

Recette pour 12 pièces individuelles de format cylindrique (H4 et D8)

1. MOUSSE CHOCOLAT VÉGAN

250 g de lait d'amandes
15 g de sucre
10 g d'amidon de maïs
328 g de chocolat noir 70%
397 g de crème végétale
Poids total : 1 000 g

Porter à ébullition le lait d'amandes, le sucre et l'amidon de maïs. Verser sur le chocolat. Refroidir à 32°C avant d'incorporer la crème fouettée.

2. BISCUIT VÉGÉTAL

80 g d'huile de pépins de raisin
150 g de lait de soja
520 g de yaourt végétal
70 g de poudre de cacao
400 g d'amidon de maïs
15 g de levure chimique
250 g de sucre glace
10 g de sel fin
Poids total : 1 495 g par plaque

Mélanger l'huile, le lait de soja et le yaourt. Incorporer en pluie les ingrédients secs préalablement tamisés. Étaler l'appareil sur une plaque Coma recouverte d'une feuille. Cuire à 170°C pendant 14 minutes.

3. CONFIT MANGUE DÉCOR

450 g de purée de mangue
1/2 gousse de vanille
40 g de sucre
5 g de pectine NH
5 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
Poids total : 500 g

Faire frémir la purée avec la vanille. Incorporer le mélange sucre-pectine. Faire frémir à nouveau et ajouter le rhum Mount Gay®. Mixer.

4. GLAÇAGE CHOCOLAT VÉGÉTAL

405 g d'eau
150 g de sucre (1)
150 g de sirop de glucose
7 g d'agar-agar
10 g de pectine X58
60 g de sucre (2)
120 g de poudre de cacao
10 g d'huile de pépins de raisin
3 g de lécithine mi fluide
Poids total : 915 g

Chauffer l'eau, le sucre (1) et le sirop de glucose à 85°C. Ajouter le mélange : agar-agar, pectine et sucre (2). Faire bouillir pendant 2 minutes. Incorporer la poudre de cacao, mixer. Chinoiser, ajouter l'huile et la lécithine. Mixer à nouveau et réserver.

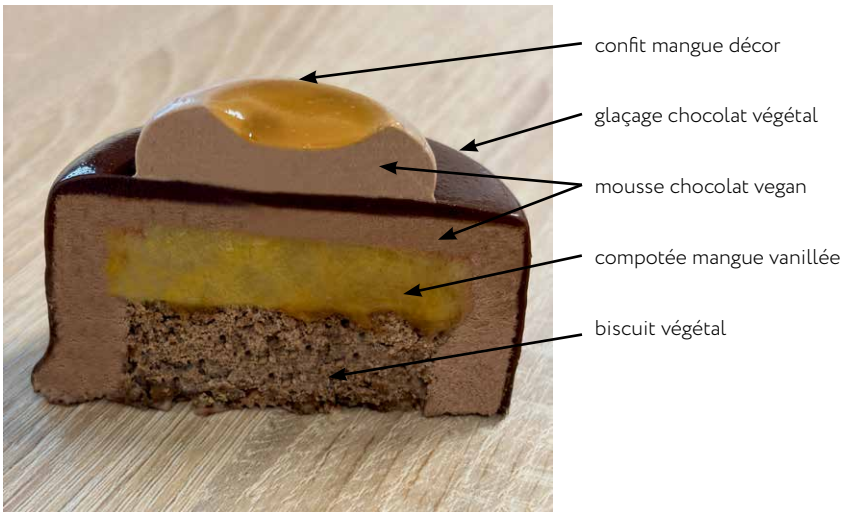
... / ...

5. COMPOTÉE MANGUE VANILLÉE

670 g de mangue en cubes
2 gousses de vanille
10 g de purée de yuzu
230 g de purée de mangue
36 g de sirop de sucre inverti
5 g de pectine NH
21 g de sucre
30 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
Poids total : 1 002 g

Cuire les cubes de mangue avec la vanille. Faire frémir les purées avec le sirop de sucre. Ajouter le mélange pectine-sucre. Verser sur les fruits. Ajouter le rhum Mount Gay®. Bien mélanger l'ensemble et couler en insert.

6. MONTAGE



COINTREAU · RÉMY MARTIN · MOUNT GAY Barbados Rum · ST-RÉMY · PORT CHARLOTTE · THE BOTANIST · METAXA · "Iles du Vent" · jacobert · Père MAGLOIRE · Griottines · Amarena COINTREAU