RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY Barbados Rum EST. 1703



ÉCLAT DE ROI

GALETTE DES ROIS REVISITÉE

LE CHEF

Création originale de
Francisco Moreira,
Chef pâtissier
Callebaut Chocolate Academy Benelux

Recette pour 15 desserts individuels

1. PÂTE FEUILLETÉE

1 000 g de farine
365 g de beurre cake Gold
440 g d'eau
22 g de sel fin
500 g de beurre de tourage

Dans un pétrin, mélanger la farine, le beurre, l'eau et le sel jusqu'à obtenir une détrempe homogène. Abaisser légèrement la détrempe, filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit. Former un rectangle de pâte deux fois plus long que le beurre de tourage. Déposer le beurre de tourage au centre de la pâte puis l'envelopper complètement. Abaisser le pâton à 12 mm d'épaisseur, puis réaliser un tour simple. Répéter immédiatement cette opération afin d'obtenir 2 tours simples. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au minimum 2 heures. Répéter cette opération deux fois supplémentaires afin d'obtenir un total de 6 tours simples, en respectant un temps de repos de 2 heures toutes les deux séries de tours. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur. Cuire selon les besoins à 175°C pendant environ 45 minutes, jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

2. CROUSTILLANT DE PÂTE FEUILLETÉE

135 g de chocolat Gold 30,4%
40 g de pâte d'amandes 100%
200 g d'éclats de pâte feuilletée
100 g de pailleté feuilletine

Faire fondre le chocolat. Incorporer la pâte d'amandes et mélanger jusqu'à parfaite homogénéité. Ajouter les éclats de pâte feuilletée et le pailleté feuilletine. Mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Dresser 30 g de préparation dans chaque cercle de 8 cm de diamètre puis lisser à l'aide du dos d'une cuillère. Surgeler.

3. CRÈME D'AMANDES GRILLÉES

100 g de beurre Crème
75 g de sucre de canne
15 g de sucre inverti
135 g de poudre d'amandes torréfiées
100 g d'oeufs entiers
1,5 g de fleur de sel
15 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
50 g de gouttes de chocolat résistantes à la cuisson

Réaliser un beurre noisette puis le laisser refroidir complètement. Dans la cuve du batteur muni du fouet, mélanger le beurre noisette, le sucre de canne, le sucre inverti et la poudre d'amandes torréfiées. Lorsque l'appareil est homogène, incorporer progressivement les oeufs puis fouetter jusqu'au blanchiment. Ajouter la fleur de sel, le rhum Mount Gay® puis les gouttes de chocolat. Mélanger jusqu'à parfaite homogénéité. Dresser 25 g de crème d'amandes dans des moules de 6 cm de diamètre. Cuire à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Surgeler.

4. CARAMEL SALÉ À LA VANILLE

75 g de sucre semoule
110 g de crème Tenue & Foisonnement
1 gousse de vanille
45 g de sirop de glucose
55 g de beurre crème
1,5 g de fleur de sel

Réaliser un caramel sec en incorporant progressivement le sucre. Dans une seconde casserole, chauffer la crème, la gousse de vanille, le sirop de glucose, le beurre et la fleur de sel. Lorsque le caramel présente une belle couleur ambrée, décuire progressivement avec la crème chaude tout en mélangeant continuellement. Porter l'ensemble à 108°C. Verser dans un litre et émulsionner au mixeur plongeant. Laisser refroidir complètement.

... / ...

5. CRÈME AU BEURRE AU GOÛT DE PÂTE FEUILLETÉE

150 g d'éclats de pâte feuilletée
30 g de pâte d'amandes 100%
100 g de blancs d'oeufs
2 g de poudre d'albumine
50 g de sucre semoule (1)
165 g de sucre semoule (2)
45 g d'eau
250 g de beurre Crème pommade

Mixer les éclats de pâte feuilletée avec la pâte d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte rappelant un praliné. Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, monter les blancs d'oeufs avec la poudre d'albumine. Ajouter progressivement le sucre semoule (1). Cuire le sucre semoule (2) avec l'eau à 123°C. Verser le sirop en filet sur les blancs montés afin de réaliser une meringue italienne. Lorsque la meringue atteint environ 40°C, incorporer progressivement le beurre pommade. Une fois la crème au beurre parfaitement lisse et homogène, incorporer délicatement la préparation à base de pâte feuilletée.

6. MONTAGE

À l'aide d'une douille n°3, pocher le caramel salé en spirale sur les inserts de crème d'amandes congelés. Garnir des moules de 7,5 cm de diamètre avec 40 g de crème au beurre. Déposer l'insert au centre, en orientant le caramel vers le bas. Surgeler.

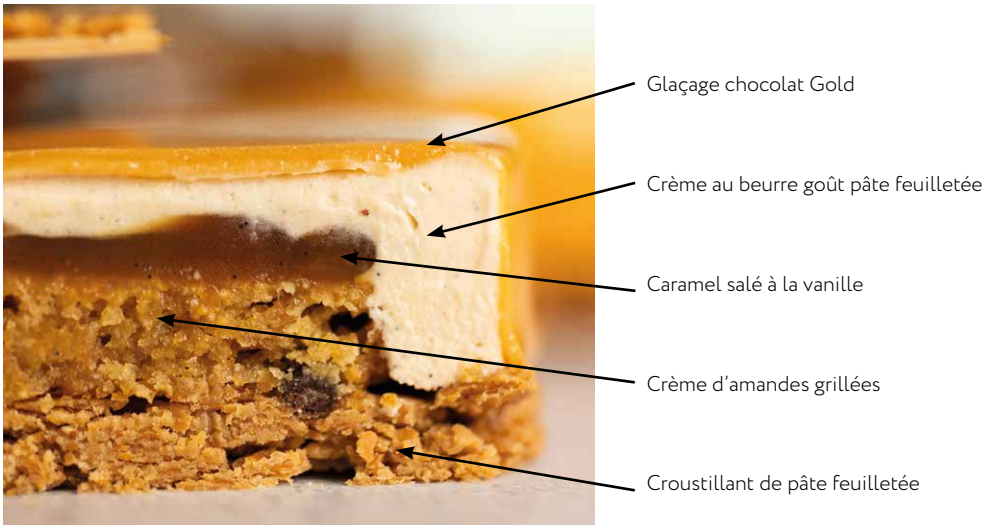
7. GLAÇAGE CHOCOLAT GOLD

110 g d'eau
215 g de sucre semoule
215 g de sirop de glucose
145 g de lait concentré sucré
115 g de masse gélatine
215 g de chocolat Gold 30,4%

Porter l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser immédiatement sur le lait concentré sucré, la masse gélatine et le chocolat. Émulsionner soigneusement au mixeur plongeant. Réserver au réfrigérateur pendant au minimum une nuit avant utilisation.

8. FINITION

Chauffer le glaçage à 30°C. Glacer uniformément les entremets individuels. Déposer chaque pièce sur son disque de croustillant. Décorer selon votre inspiration.



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