RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

ST-RÉMY

LE QUATUOR

ENTREMETS GIANDUJA, AMANDE, CAFÉ, NOISETTE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour 1 cadre de 28 x 35 x 4,5 cm de hauteur

Composition : crumble amande noisette, dacquoise aux noix de pécan, crémeux café St-Rémy®, mousse gianduja St-Rémy®.

1. CRUMBLE AMANDE NOISETTE

100 g de poudre de noisette
100 g de beurre sec
100 g de sucre cassonade
100 g de farine T55
100 g de noisettes concassées
80 g d'amandes hachées
Poids total : 580 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger les ingrédients ensemble jusqu'à former une pâte. Passer cette pâte au crible puis congeler pendant 30 minutes.
Emietter de nouveau et répartir sur feuille de Fiberpain. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir et réserver pour le montage.
Au batteur muni de la feuille, mélanger légèrement le crumble pour le séparer et obtenir quelque chose de régulier.

2. DACQUOISE AUX NOIX DE PÉCAN

300 g de blancs d'œufs
160 g de sucre semoule
130 g de poudre d'amandes
120 g de poudre de noisettes
220 g de sucre glace
60 g de farine
250 g de noix de pécan torréfiées
Poids total : 1 240 g

Au batteur muni du fouet, monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule. En parallèle, tamiser toutes les poudres ensemble puis les incorporer aux blancs d'œufs montés. Finir avec les noix de pécan torréfiées et concassées. Étaler dans un cadre de 28 x 35 x 4 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes. Sortir, laisser refroidir et réserver avec le cadre au congélateur pour le crémeux café.

3. CRÉMEUX CAFÉ ST-RÉMY®

750 g de crème fleurette 35%
45 g de café en grains
150 g de sucre semoule
180 g de jaunes d'œufs
42 g de masse gélatine
(6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)
30 g de St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 1 197 g

Torréfier les grains de café au four ventilé à 150°C pendant environ 10 minutes. Les éclater à la sortie du four puis les faire infuser dans la crème fleurette pendant environ 30 minutes. Chinoiser l'infusion et compléter au poids initial de 750 g. Réaliser une crème anglaise à 85°C avec les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Ajouter la masse gélatine fondue, le St-Rémy® puis mixer. Couler sur la dacquoise aux noix de pécan puis congeler. Réserver pour la suite du montage.

4. MOUSSE GIANDUJA ST-RÉMY®

300 g de gianduja
100 g de pâte de noisettes
200 g de lait entier
35 g de masse gélatine
(5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)
700 g de crème fouettée
50 g de St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 1 385 g

Mélanger le gianduja fondu à la pâte de noisettes. Ajouter le lait tiède à 50°C avec la masse gélatine fondue, le St-Rémy®. Puis incorporer à 35°C la crème fouettée. Réserver pour le montage.

... /...

5. MONTAGE ET FINITION

Réaliser un montage à l'envers sur une feuille guitare.
Prendre un cadre de 28 x 35 x 4 cm de haut, étaler bien régulièrement le crumble amande noisette sur toute la surface.
Verser la mousse gianduja St-Rémy® dessus, lisser régulièrement à l'aide d'une palette coudée.
Décadrer l'insert dacquoise et crèmeux café St-Rémy® et le positionner dessus. Presser légèrement et régulièrement.
Congeler l'ensemble.
Reprendre le cadre, le retourner pour mettre le reste du crumble amande noisette dessus.
Au pistolet, pulvériser un mélange de 50% de chocolat de couverture noir et 50% de beurre de cacao.
Puis couper et décorer avec des plaquettes chocolat sur les côtés et un peu de codineige sur le dessus.

