RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY Barbados Rum EST. 1703

TARTE POLONAISE

DESSERT INDIVIDUEL VEGETAL
CHOCOLAT MANGUE



LE CHEF

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



Recette pour 18 pièces

1. PÂTE SUCRÉE

260 g de beurre
160 g de sucre glace
90 g d'oeufs frais
4 g de sel
55 g de poudre d'amandes grillées
435 g de farine T45

Lisser le beurre à la feuille. Incorporer le sucre glace, puis les œufs. Mélanger. Ajouter le sel et la poudre d'amandes, et enfin la farine en deux fois. Pétrir au minimum. Débarasser en rectangle. Filmer au contact.

2. CRÈME DIPLOMATE MOUNT GAY®

430 g de lait entier
20 g de sucre semoule (1)
50 g de jaunes d'oeufs
70 g de sucre semoule (2)
15 g de farine T55
30 g de poudre à crème
20 g de beurre doux
35 g de masse gélatine de base
15 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
380 g de crème liquide

Faire bouillir le lait avec le sucre (1). Blanchir les jaunes avec le sucre (2), puis ajouter la farine et la poudre à crème. Verser 1/3 du lait bouillant sur la préparation, mélanger, puis remettre en cuisson. Fouetter jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre et la masse gélatine, mixer. Étaler sur plaque, filmer au contact, surgeler rapidement. Relisser soigneusement au batteur en ajoutant le rhum Mount Gay®. Incorporer délicatement la crème montée en trois fois.

3. SIROP MOUNT GAY®

450 g d'eau
500 g de sucre semoule
50 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
Poids total : 1 000 g

Bouillir l'eau avec le sucre. Hors du feu, ajouter le rhum Mount Gay® et laisser refroidir à 60°C pour utilisation.

4. PÂTE À BRIOCHE

420 g de farine T45
10 g de sel
50 g de sucre semoule
25 g de levure de boulanger
10 g de sirop de sucre inverti
25 g de poudre de lait 26% M.G.
250 g d'oeufs frais
210 g de beurre doux

Mettre en cuve tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir 6 minutes en 1ère vitesse. Ajouter le beurre en cubes. Pétrir 6 minutes en 2ème vitesse. Corner et pétrir en 3ème vitesse jusqu'à décollement complet sans dépasser 32°C. Filmer et laisser pointer 1 heure à température ambiante.
Rabattre soigneusement. Filmer et conserver à 4°C jusqu'au lendemain.
Détailler en boules de 25 g et mettre en pousse dans un Flexipan demi sphère (ø 5,5 cm, référence 1896).
Lorsque la pousse est effectuée, cuire à 170°C durant 7 minutes. Démouler et refroidir avant de les plonger dans le sirop pour imbibage. Égoutter soigneusement et réserver.

... / ...

5. MERINGUE SUISSE

330 g de blancs d'oeufs
670 g de sucre semoule
2 g de gomme de xanthane
Poids total : 1 000 g

Chauffer les ingrédients ensemble à 40°C. Monter au batteur jusqu'à refroidissement complet.

6. MONTAGE

Foncer la pâte sucrée dans des cercle à tarte Ø 7,5 cm x H 2,5 cm. Cuire à 170°C durant 16 minutes.
Pocher 30 g de crème diplomate Mount Gay® dans le fond de tarte. Ajouter 10 g de fruits confits.
Poser dessus la brioche imbibée au sirop Mount Gay® (40 g) et surgeler l'ensemble.
Tremper tête en bas dans la meringue suisse (25 g) en conservant une jolie pointe au sommet.
Caraméliser au chalumeau et pulvériser l'ensemble au nappage neutre.
Disposer quelques fruits confits.

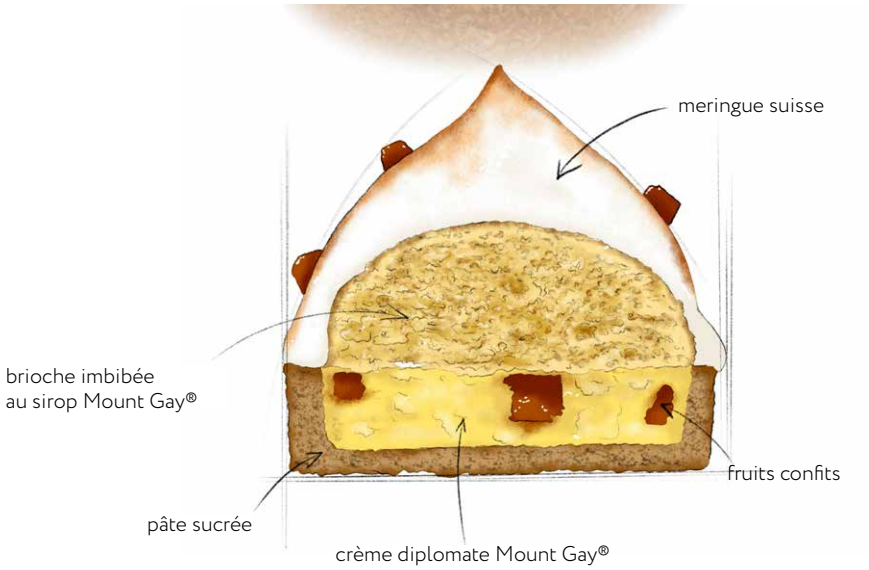

Illustration : Céline Chabert-Chaverot · C.comme Line L'art en douceur

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