RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

ST-RÉMY



LE CHEF

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



TARTELETTE DU SUD

TARTELETTE VEGAN, AMANDE ABRICOT VERVEINE

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 cm

1. BISCUIT AMANDE VÉGAN

450 d'eau
20 g de fécule de pomme de terre
2 g de gomme de xanthane
190 g de sucre
150 g de farine T45
400 g de poudre d'amande grillée
Poids total : 1 212 g

Emulsionner l'eau avec la fécule. Ajouter la gomme de xanthane, puis les poudres. Cuire sur plaque Flexipan à 170°C pendant 14 minutes.

2. CONFIT ABRICOT VERVEINE

750 g de purée d'abricot
70 g de sucre
43 g d'amidon de maïs
35 g de sucre de verveine maison*
102 g de masse gélatine
30 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 1 030 g

* Préparation du sucre verveine :
250 g de verveine sèche
250 g de sucre semoule
Mixer et conserver au sec.

Porter à ébullition la purée avec le sucre et l'amidon. Ajouter le sucre de verveine, la masse gélatine et le brandy St-Rémy®. Mixer et couler en insert galet. Surgeler.

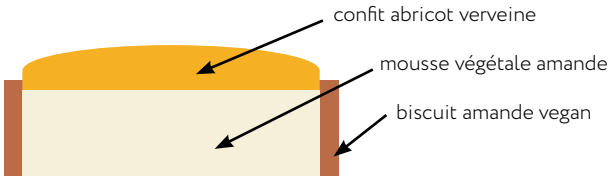
3. MOUSSE VÉGÉTALE AMANDE

300 g de pâte d'amande 50%
730 g de crème végétale
25 g de sucre semoule
10 g de pectine
Poids total après réduction : 1 065 g

Ramollir la pâte d'amandes au micro-onde. Chauffer la crème et faire frémir avec le mélange sucre-pectine. Mélanger les deux masses ensemble et mixer. Refroidir une nuit et émulsionner.

4. MONTAGE

Pocher la mousse végétale amande puis fermer avec le biscuit amande végan à hauteur.
Poser un galets de confit abricot verveine.
Décorer d'amandes effilées piquées sur le pourtour.



RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com