



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE RÉMY MARTIN®

LE CHEF

Création originale de
Laurent BOILLON,
Boulangerie Pâtisserie Laurent,
Melbourne, Australie



Recette pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

1. BROWNIE MACADAMIA

60 g de jaunes d'œufs
15 g de sucre semoule
145 g de chocolat de couverture noire 65%
135 g de beurre
100 g de blancs d'œufs
15 g de sucre semoule
35 g de farine
50 g de noix de Macadamia concassées
Poids total : 555 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les jaunes avec la première partie du sucre semoule (texture de sabayon), mélanger le chocolat de couverture noire fondu et le beurre ramolli. Monter les blancs avec la deuxième partie du sucre semoule. Mélanger le sabayon et l'appareil chocolat et beurre, ajouter les blancs montés et la farine. Dresser dans des moules Flexipan® inserts de 16 cm de diamètre (170 g), parsemer de noix de Macadamia concassées. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 18 minutes.

2. CRÈME BRÛLÉE AU COGNAC RÉMY MARTIN® ET VANILLE DE MADAGASCAR

280 g de crème fleurette
70 g d'œufs entiers
30 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
1 gousse de vanille de Madagascar
28 g de masse gélatine
(4 g de gélatine poudre 200 Blooms et 24 g d'eau)
35 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
Poids total : 493 g

Réaliser une crème anglaise avec la crème fleurette, les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la gousse de vanille cuits à 85°C. Laisser refroidir légèrement et ajouter le cognac Rémy Martin® et la masse gélatine fondue. Lisser la préparation à l'aide d'un mixer. Dresser dans des moules Flexipan® inserts de 16 cm de diamètre (140 g). Réserver au surgélateur.

3. MOUSSE CHOCOLAT LACTÉE

240 g de lait entier
55 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre semoule
42 g de masse gélatine
(6 g de gélatine poudre 200 Blooms et 36 g d'eau)
560 g de chocolat de couverture lactée 45%
445 g de crème fouettée
Poids total : 1 367 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre semoule cuits à 85°C et incorporer la masse gélatine. Mélanger le chocolat de couverture lactée fondu à 35°C avec un quart de crème fouettée. Ajouter la crème anglaise à 35°C, puis le reste de crème fouettée. Réserver pour le montage.

4. POIRES POÊLÉES

1 000 g de poires (mûres)
125 g de sucre semoule
125 g de beurre
75 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
1 fève de tonka
Poids total: 1 325 g

Couper les poires en lamelles. Fondre le beurre et le sucre semoule dans une poêle. Ajouter les poires et les cuire à consistance. Râper la fève de tonka dessus et flamber avec le cognac Rémy Martin®. Verser les poires dans une passoire et les refroidir sur plaque. Réserver pour le montage.

5. GLAÇAGE MIROIR BLANC

150 g d'eau
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine
(20 g de gélatine poudre 200 Blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat blanc
5 g d'oxyde de titane
Poids total : 1 395 g

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA®

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobs®

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

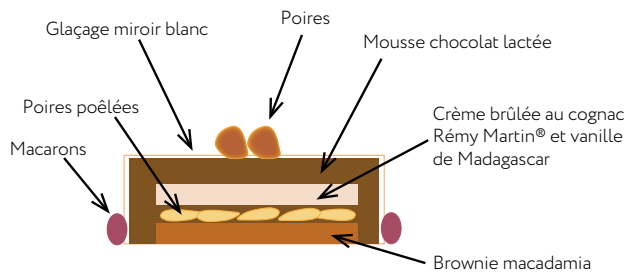
Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat blanc et l'oxyde de titane. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Sur plaque et feuille de papier guitare, chemiser des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut de mousse chocolat lactée. Déposer le brownie Macadamia au fond du cercle, recouvrir d'une fine couche de mousse chocolat lactée. Déposer les poires et recouvrir de mousse chocolat lactée. Ajouter la crème brûlée au cognac Rémy Martin®. Lisser avec le reste de mousse. Placer le tout au surgélateur. Démouler l'entremets, le glacer avec le glaçage miroir blanc. Disposer des macarons violets sur le tour, décorer de poires[°] et de fils chocolat ivoire.

[°] Poires en décor :

Couper des poires en fines lamelles et les tremper dans le sirop à 30°B. Les déposer sur une feuille Silpat®. Passer au four à 180°C jusqu'à coloration. Après refroidissement, passer à l'appareil à pistolet noir (50% de beurre de cacao et 50% de chocolat de couverture noire) pour éviter la prise d'humidité au réfrigérateur et donner un peu de contraste.



LE RÉMY MARTIN® INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Les procédés sont identiques.

1. Brownie Macadamia

Diviser la recette par deux, environ 12 g pour chaque biscuit individuel dans des moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.

2. Crème brûlée au cognac Rémy Martin® et vanille de Madagascar

Diviser la recette par deux. Couler dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre sur 1 cm de haut (environ 10 g).

3. Poires poêlées

Diviser la recette par deux.

4. Mousse chocolat lactée

Diviser la recette par deux, environ 35 g.

5. Glaçage et décor

Identiques.

