



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE COGNAC EXOTIQUE

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

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

1. CROUSTILLANT LAIT NOISETTE

120 g de chocolat de couverture lactée 38%
240 g de pâte de noisette
40 g de beurre pommade
80 g de pailleté feuillantine
Poids total : 480 g

Au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C, ajouter la pâte de noisette, le beurre pommade et le pailleté feuillantine. Etaler le croustillant dans des cercles de 16 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.

2. DACQUOISE AUX NOISETTES

250 g de blancs d'œufs
120 g de sucre inverti
100 g de poudre d'amande
100 g de poudre de noisette brute
90 g de sucre glace
30 g de farine
55 g de noisettes concassées légèrement grillées
Poids total : 745 g

Faire monter au fouet au batteur les blancs d'œufs et le sucre inverti. Incorporer le mélange de poudre d'amande, poudre de noisette, sucre glace et farine tamisée ensemble. Dresser à la poche à douille n°10, 6 fonds de 16 cm de diamètre, parsemer dessus les noisettes concassées légèrement grillées. Cuire au four ventilé à 175°C, pendant environ 15 à 18 minutes.

3. BANANES POÊLÉES

50 g de beurre
80 g de sucre cassonade
500 g de bananes fraîches
20 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
Poids total : 650 g

Dans une poêle, fondre le beurre, ajouter le sucre cassonade et cuire à consistance les bananes coupées dans le sens de la longueur. Ajouter le cognac Rémy Martin® et flamber le tout. Réserver pour le montage.



4. MOUSSEUX BANANE ET COGNAC RÉMY MARTIN®

200 g de lait entier
200 g de crème fleurette
180 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
200 g de purée de banane
126 g de masse gélatine
(18 g de gélatine poudre 200 Blooms et 108 g d'eau)
70 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
430 g de crème fouettée
Poids total : 1 506 g

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise : cuire à 85°C le lait, la crème fleurette, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Verser le tout sur la purée de banane, mixer et refroidir. Ajouter la masse de gélatine fondue au micro-ondes, le cognac Rémy Martin® puis la crème fouettée. Réserver pour le montage.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT LACTÉ

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
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 de couverture lactée 38%
Poids total : 1 390 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine et enfin le chocolat de couverture lactée. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobert

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, placer à la base le croustillant lait noisette, dresser très peu de mousseux banane cognac Rémy Martin®, puis un premier disque de dacquoise aux noisettes, un peu de mousseux, quelques morceaux de bananes poêlées, le deuxième disque de dacquoise et lisser au ras du cercle avec le reste de mousseux banane cognac Rémy Martin®. Placer le tout au surgélateur. Décercler les entremets, les glacer avec le glaçage chocolat lacté. Placer en décors des copeaux chocolat, des pralinettes tout autour et quelques rondelles de banane brûlée et nappées au nappage neutre.

LE COGNAC EXOTIQUE INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut

1. Croustillant lait noisette

Prendre la recette entière. Etaler le croustillant sur une feuille de plastique à environ 5 mm d'épaisseur, laisser prendre au réfrigérateur et découper avec un emporte pièce de 5 cm de ø. Réserver au surgélateur.

2. Dacquoise aux noisettes

Prendre la recette entière. Dresser à la poche à douille n°9, 40 disques de 5 cm de ø, parsemer dessus les noisettes concassées légèrement grillées. Cuire au four ventilé à 175°C, pendant environ 14 à 16 minutes.

3. Bananes poêlées

Prendre la moitié de la recette. Réserver pour le montage.

4. Mousseux banane et cognac Rémy Martin®

Prendre les ¾ de la recette. Réserver pour le montage.

5. Glaçage chocolat lacté

Prendre la recette entière.

6. Montage et finition

Procédé identique dans des cercles de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut.

