



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père  
MAGLOIRE®

## LE CONQUÉRANT

**LE CHEF** | Création originale de  
Thierry DUMOUCHEL  
Boulangier Pâtissier Chocolatier  
Garforth, Royaume-Uni

Entremets aux **calvados Père Magloire®**, caramel salé,  
pommes et biscuit sans farine  
Recette pour 3 entremets de 20 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur



### 1. BISCUIT SANS FARINE

300 g de pâte d'amande 50%  
285 g d'oeufs  
4 g de poudre à lever  
40 g de fécule  
31 g d'huile  
45 g de beurre fondu

Faire chauffer les œufs et la pâte d'amande et faire monter au batteur au fouet pendant 10 minutes. Tamiser la fécule et la poudre à lever et incorporer à la spatule au mélange œufs-pâte d'amande. Ajouter délicatement l'huile et le beurre, verser dans 6 moules à insert de 18 cm. Faire 6 pesées à 115 g. Four ventilé à 170°C pendant 12 minutes. Laisser refroidir et démouler sur grille. Réserver au réfrigérateur.

### 2. POMMES CARAMELISÉES AU CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

6 pommes Golden  
50 g de beurre  
100 g de sucre  
60 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.  
4 g de pectine NH  
10 g de sucre  
200 g de jus de cuisson des pommes

Eplucher les pommes, les couper en deux, enlever le centre et couper chaque pomme en 8 morceaux. Déposer sur un Silpat® et faire sécher au four à 170°C pendant 20 minutes.

Faire caraméliser le sucre. Ajouter les pommes encore chaudes, bien les enrober de caramel sans les endommager. Ajouter le beurre et bien enrober les pommes hors du feu. Déglacer avec le **calvados Père Magloire®**. Egoutter les pommes et récupérer le jus de cuisson. Porter le jus à ébullition et ajouter le mélange sucre-pectine. Refaire bouillir.

Déposer les pommes froides dans trois moules insert diamètre 16 cm et verser dessus le jus de cuisson. Coller à la pectine. Remettre le tout au surgélateur.

### 3. CRÉMEUX CARAMEL

185 g de sucre  
474 g de lait  
96 g de jaunes d'oeufs  
35 g de fécule  
9 g de sel  
175 g de beurre

Cuire le sucre au caramel brun. Ajouter le lait chaud et le sel. Mélanger les jaunes et la fécule et cuire comme une crème pâtissière avec le caramel. A 40°C, ajouter le beurre avec le mixer. Cela donnera une consistance crémeuse. Couler 200 g dans 3 moules insert de 16 cm de diamètre et congeler.

### 4. MOUSSE CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

300 g de lait  
300 g de crème  
120 g de jaunes d'oeufs  
75 g de sucre  
84 g de gélatine masse (ou 6 feuilles)  
600 g de crème  
60 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.

Faire une crème anglaise avec lait, crème, jaunes d'oeufs et sucre. Ajouter la masse gélatine ou feuilles gélatine préalablement hydratées et égouttées. Chinoiser et laisser refroidir au réfrigérateur. Monter la crème. Ajouter le **calvados Père Magloire®** à la crème refroidie et incorporer délicatement la crème. Utiliser aussitôt pour le montage.

.../...



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. GLAÇAGE CARAMEL

360 g de sucre  
300 g d'eau  
300 g de crème UHT  
20 g de féculé  
10 feuilles de gélatine argent

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec les 300 g d'eau chaude. Mélanger la crème et la féculé à froid et porter le tout à ébullition. Ajouter le caramel progressivement puis la gélatine hydratée et égouttée. Réserver au réfrigérateur. Conseil d'utilisation : Faire fondre intégralement le glaçage à 40°C et utiliser à 24°C.

## 6. GLAÇAGE NEUTRE SCINTILLANT

262 g d'eau  
175 g de nappage neutre (Belnap®)  
875 g Decorgel® neutre glamour

Faire bouillir l'eau et le nappage neutre. Verser sur le Decorgel neutre glamour, bien mélanger et stocker au réfrigérateur. Conseil d'utilisation : chauffer à 30°C. Le glaçage peut être coloré.

## 7. MONTAGE

Utiliser 3 cercles de diamètre 20 cm et de hauteur 4.5 cm.  
Chemiser avec un rhodoïd.  
Déposer un biscuit au fond puis garnir légèrement avec la mousse calvados Père Magloire®.  
Déposer insert pommes et couvrir avec la mousse calvados Père Magloire®.  
Déposer un autre biscuit et finir par la mousse calvados Père Magloire®.  
Bien lisser et mettre au surgélateur.

Démouler les crémeux caramel et glacer avec le glaçage caramel.  
Remettre au surgélateur.  
Démouler les entremets, enlever le rhodoïd et glacer avec le glaçage neutre scintillant le plus fin possible.  
Déposer sur un carton, placer au centre le crémeux caramel puis glacer.  
Faire un liseré chocolat plastique pour la base de l'entremets et décorer d'une pomme. Découper et napper. Utiliser de la feuille d'or.

