



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

BÛCHE FRAISE PISTACHE

LE CHEF

Création originale de
Jean-Thomas SCHNEIDER
Champion du Monde de la Pâtisserie 2017



Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 4 cm
pour 40 personnes environ.

1. PAIN DE GÊNES AMANDE-PISTACHE

750 g de pâte d'amandes 66%
500 g d'œufs
62,5 g de farine forte T45
62,5 g de féculé de pomme de terre
6,25 g de levure chimique
225 g de beurre Debic Crème
375 g de Callebaut® pistache brésilienne :
NAO-CR-PI3724-T66

Chauffer la pâte d'amandes, puis incorporer peu à peu les œufs. Monter l'ensemble. Tamiser la farine, la féculé et la levure, puis les mélanger. Faire fondre le beurre et l'incorporer dans l'appareil. Ajouter la pistache. Couler en cadre de 60 x 40 x 4 cm. Cuire à 180°C pendant 15 minutes.

2. GELÉE PISTACHE

591 g de lait
98 g de Callebaut® pâte pure de pistache : NPO-PI1-E4-18A
2 g de gousse de vanille
39 g de sucre
9 g de gélifiant végétal Louis François
12 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Tempérer le lait, la pâte de pistache et la gousse de vanille. Incorporer le sucre, le gélifiant et le rhum Mount Gay®. Chauffer à 65°C. Couler.

3. GRIOTTINES® COINTREAU®

400 g de Griottines® Cointreau® 15% vol. hachées

4. CRÉMEUX FRAISE

900 g de purée de fraises 100% Les Vergers Boiron
60 g de sucre
21 g de pectine
120 g de glucose atomisé
150 g de beurre Debic Crème

Mélanger le sucre, la pectine et le glucose. Ajouter la purée de fraises et mélanger. Faire bouillir. Incorporer le beurre et mixer.

5. MOUSSE FRAISE

780 g de crémeux fraise
600 g de Debic Tenue & Foisonnement

Mélanger les ingrédients.

6. FLOCKAGE NOIR

350 g de Callebaut® chocolat d'origine noir
Sao Thomé 70% de cacao : SAOTHOME-E4-U70
125 g de Callebaut® beurre de cacao : CB-E0-655
25 g d'huile

Faire fondre les ingrédients ensemble. Chinoiser. Utiliser à 40/45°C.

7. MONTAGE ET FINITION

100 g de pistaches entières
5 g de scintillant or
500 g de fraises
500 g de griottes
200 g de framboises entières
5 g de feuilles d'or
100 g de beurre de cacao rouge

