



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

## TOULOUSE LAUTREC

**LE CHEF** | Création originale de  
Arnaud LARHER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Relais Desserts International

Recette pour 1 tarte de 20 cm de diamètre pour 6 personnes



### 1) BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT PUNCHÉ AU METAXA®

213 g d'œufs  
65 g de trimoline  
106 g de sucre semoule  
65 g de poudre d'amande  
104 g de farine type 55  
22 g de cacao poudre  
6 g de poudre à lever  
130 g de crème fleurette  
70 g de beurre clarifié  
65 g chocolat noir 70%

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger au fouet les œufs, la trimoline et le sucre, puis ajouter la poudre d'amande et le reste des poudres. Ajouter la fleurette tempérée puis chauffer ensemble le beurre et le chocolat au bain marie à 45°C et verser sur le mélange. Verser 280 g dans 3 cercles de 18 cm de diamètre sur Silpat® et cuire 14 minutes à 160°C.

#### IMBIBAGE METAXA®

312 g d'eau de source  
188 g de sucre  
15 g de Metaxa® 60% vol.

### 2) CRÈME CHOCOLAT NOIR

212 g de lait  
212 g de crème  
100 g de jaunes  
41 g de sucre  
1.8 g de gélatine poudre 200 blooms  
10.8 g d'eau  
160 g de chocolat 75%

Cuire la crème anglaise à 82,5°C. Ajouter la gélatine puis verser sur le chocolat haché et mixer le tout. Verser 240 g sur le biscuit dans les cercles de 18 cm.

### 3) MOUSSE CHOCOLAT

70 g de jaunes  
25 g de sucre  
160 g de lait  
160 g de crème liquide  
450 g de chocolat noir 70%  
625 g de crème fleurette

Cuire la crème anglaise à 82,5°C. Verser sur le chocolat haché, fouetter le mélange et mixer, la température doit être à 42°C. Ajouter un tiers de la crème puis verser le reste. Couler aussitôt 460 g dans des cercles de 20 cm.

### 4) GLAÇAGE NOIR

432 g de sucre semoule  
180 g d'eau  
  
320 g de crème fleurette  
160 g de glucose  
48 g de trimoline

120 g de cacao poudre

17 g de gélatine poudre 200 blooms  
88 g d'eau

Cuire à 120°C le sucre et l'eau. Faire bouillir la crème fleurette, le glucose et la trimoline, puis verser le sirop dans la crème. Ajouter le cacao poudre, refaire bouillir 2 à 3 minutes puis ajouter la gélatine. Utiliser le glaçage à 28/30°C.

### 5) MONTAGE

Filmer les cercles et poser un pvc dans chaque cercle. Verser 460 g de mousse puis l'insert congelé biscuit + crème chocolat. Congeler l'entremet, démouler une fois congelé et glacer l'entremet. Décor en tige de chocolat, étoile et palet chocolat.

