



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados  
Rum

## PETIT GÂTEAU PASSION CAMEL



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Thomas SCHNEIDER,  
Champion du Monde de la Pâtisserie 2017  
Champion du Monde de la Glacerie 2018, Belgique



Recette pour 12 moules en demi-sphère de 5 cm de diamètre

### 1. PÂTE SÂBLÉE

215 g de beurre Debic Croissant  
135 g de sucre glace Ranson  
2 g de sel fin  
45 g de poudre d'amandes 100% Ranson  
70 g d'œufs  
360 g de farine forte T45

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs puis la farine. Découper des ronds de 14 cm de diamètre et des rectangles de 10 x 6 cm. Faire cuire à 150°C pendant 30 minutes.

### 2. MOUSSE FRUIT DE LA PASSION

600 g de crémeux fruit de la passion  
300 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Mélanger les ingrédients.

### 3. NAPPAGE PASSION

1 000 g de Decorgel neutre  
100 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron

Mélanger les ingrédients, puis faire chauffer à 35°C. Napper.

### 4. MERINGUE PASSION-COCO

150 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron  
10 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre  
50 g de maltodextrine  
0,06 g de colorant jaune citron  
100 g de noix de coco râpée

Mélanger la purée de fruits de la passion aux blancs d'œufs. Puis monter ce mélange en ajoutant le sucre, la maltodextrine et le colorant. Pocher. Parsemer de noix de coco râpée. Faire cuire à 100°C pendant 60 minutes.

### 5. BISCUIT PÂTE A CHOUX

190 g de lait  
4 g de sel fin  
45 g de beurre de laiterie Debic  
90 g de farine forte T45  
190 g d'œufs  
60 g d'huile de pépins de raisin  
190 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre

Faire bouillir le lait, le sel et le beurre. Incorporer la farine hors de la source de chaleur. Dessécher la pâte. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter l'huile de pépins de raisin. Mixer ce mélange. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Etaler sur plaque de 60 x 40 cm. Cuire à 180°C pendant 10 minutes. À la sortie du four, filmer jusqu'à refroidissement.

### 6. CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION

500 g de purée de fruits de la passion Les Vergers Boiron  
375 g d'œufs  
375 g de sucre  
50 g de soufflix Louis François  
250 g de beurre Debic Crème  
50 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Mélanger le sucre et le soufflix, incorporer la pulpe de passion, les œufs et le rhum Mount Gay®. Faire bouillir puis ajouter le beurre. Mixer. Pocher 20 g dans des moules demi-sphère de 5 cm de diamètre.

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados  
Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

### 7. CRÉMEUX CHOCOLAT GOLD

150 g de crème Debic Tenue & Foisonnement  
100 g de lait  
10 g de sucre  
3,50 g de pectine  
150 g de Callebaut® chocolat gold 30,4% de cacao :  
CHK-R30GOLD-E4-U70

### 8. AMANDES BRÉSILIENNES

400 g de Callebaut® amandes brésiliennes  
NAN-CR-AL3724-T66

À parsemer sur les meringues passion-coco.

Mélanger le sucre et la pectine puis la crème et le sucre. Faire bouillir puis incorporer le chocolat. Mixer et réserver.

