



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

TARTE HONOLULU

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) PÂTE SABLÉE VANILLE

250 g de beurre tempéré
52 g de poudre d'amande
163 g de sucre glace
1 g de poudre de vanille
102 g d'œufs
2 g de fleur de sel
430 g de farine

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les ingrédients dans l'ordre de la recette, filmer et réfrigérer. Foncer un fond de 20 cm puis cuire au four à 160°C pendant 16 minutes avec du papier cuisson et des plombs.

2) BISCUIT CUILLÈRE

150 g de blancs d'œufs
125 g de sucre
100 g de jaunes
125 g de farine

Monter les blancs, serrer avec le sucre puis à la Maryse, ajouter les jaunes et la farine. Etaler à la poche des disques de 8 mm d'épaisseur à la taille qui vous convient. Cuisson 12 min à 170°C four ventilé. Découper des disques de 16 cm de diamètre.

3) PUNCH METAXA®

252 g de sucre
432 g d'eau
34 g de Metaxa® 60% vol.

Donner un bouillon.

4) GANACHE MANGUE PASSION

135 g de purée de passion
60 g d'amidon de blé
447 g de purée de mangue
88 g de purée de passion
2 g de vanille poudre
334 g chocolat blanc 35%
135 g beurre

Mélanger dans une casserole l'amidon puis la purée, chauffer à 40°C. Faire bouillir les autres purées avec la vanille poudre puis verser sur le 1er mélange et refaire chauffer jusqu'à la texture d'un appareil à flan puis ajouter la couverture chocolat blanc puis le beurre. Mixer le tout et placer à 4°C.

5) GANACHE MONTÉE VANILLE-COCO

500 g de crème liquide
25 g de trimoline
2 gousses de vanille
95 g de sucre cristal
150 g pâte de coco
8 g de gélatine poudre 200 blooms
50 g d'eau froide
230 g de chocolat blanc 35%
825 g de crème liquide
10 g de Malibu
100 g de noix de coco rapée pour décor

Porter à 92°C la crème, la trimoline, le sucre, la pâte de coco et la vanille. Ajouter la gélatine et verser sur la couverture. Ajouter la crème, réserver 24 heures à + 4°C et monter légèrement au fouet le lendemain.

6) COULIS GÉLIFIÉ DE PASSION ET MANGUES

300 g de purée de passion
300 g de purée de mangues
30 g de Cointreau® 60% vol.
72 g de sucre
7,5 g de gélatine poudre + 15 g d'eau froide
2 mangues fraîches

Chauffer à 50°C les purées et le sucre puis incorporer la masse gélatine et bien fouetter. Ajouter le Cointreau® et bien mélanger. Couler aussitôt 150 g dans des cercles de 15 cm de diamètre et déposer des tranches de mangues puis passer au congélateur. Napper le disque de coulis congelé avec un nappage neutre à la poudre de vanille.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

7) MONTAGE ET PRÉSENTATION

Bien cuire le fond de tarte. A la poche, garnir la crème mangue passion au 2/3 de la tarte puis déposer un disque de biscuit cuillère punché au Metaxa® et finir de lisser avec la crème montée coco. Déposer le coulis congelé au centre de la tarte et faire des boules autour de la tarte.

Cette tarte se consomme dès la sortie du réfrigérateur.

