



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE FRAISE PISTACHE



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 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% Ranson
- 500 g d'oeufs
- 62,5 g de farine forte T45
- 62,5 g de féculé de pomme de terre
- 6,25 g de levure chimique Ranson
- 225 g de beurre Debic Crème
- 375 g de Callebaut® pistache brésilienne

Chauffer la pâte d'amandes, puis incorporer peu à peu les oeufs. 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
- 2 gousses 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 les gousses 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.

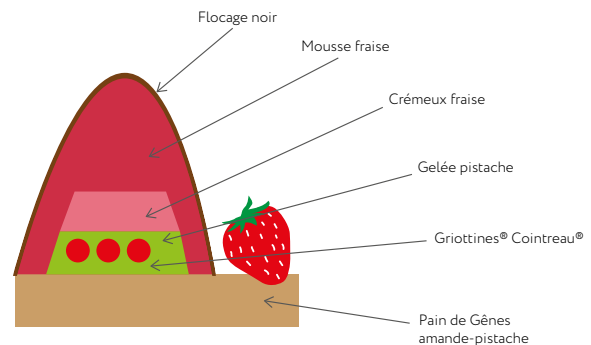
6. FLOCAGE NOIR

- 350 g de Callebaut® chocolat d'origine noir Sao Thomé 70% de cacao
- 125 g de Callebaut® beurre de cacao
- 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



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®