



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père
MAGLOIRE®

FLEUR DE POMMIER

LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET
Meilleur Jeune Pâtissier du Monde 2011



Recette pour 20 tartelettes

1. PÂTE SABLÉE SUCRÉE

266,7 g de beurre
166,7 g de sucre glace
55,6 g de poudre d'amande
1,1 g de sel
88,9 g d'œuf entier
444,4 g de farine T55

Sabler le beurre, le sucre glace, la farine T55, la poudre d'amande et le sel. Ajouter l'œuf entier, pétrir pour bien mélanger puis laisser reposer au réfrigérateur. Abaisser la pâte au laminoir pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Faire cuire à 155°C.

2. BISCUIT JOCONDE

105 g de blancs d'œuf
125 g de sucre (A)
125 g de poudre d'amande
40 g de farine
2 g de fécule de maïs
1,3 g de sel
180 g d'œuf entier
25 g de sucre (B)
22,5 g de beurre

Battre le blanc d'œuf avec le sucre (A) jusqu'à obtention d'une neige ferme. Dans un autre bol, battre l'œuf entier avec le sucre (B). Verser l'appareil œuf entier-sucre sur l'appareil blanc d'œuf-sucre. Ajouter le mélange (tamisé au préalable) de farine, de fécule de maïs et de sel. Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse. Ajouter enfin le beurre fondu à 70°C. Faire cuire à 165°C pendant 8 minutes puis contrôler la cuisson

3. MARMELADE DE POMMES FLAMBÉES À LA VANILLE

750 g de pommes Fuji
37,5 g de **calvados Père Magloire®**
15 g de sucre
7,5 g de vanille
7,5 g de purée de citron
2,8 g de purée de pomme verte

Couper les pommes en dés d'1,5 cm de côté. Faire cuire avec les autres ingrédients. Déglacer et flamber au **calvados Père Magloire®**. Laisser refroidir.

4. CONFIT DE POMME VERTE

240 g de purée de pomme verte
140 g de pomme verte fraîche
40 g de sucre
5,6 g de gélatine 200 blooms

Couper les pommes en dés d'1 cm de côté. Faire chauffer un quart de la purée avec le sucre et la gélatine. Ajouter le reste de la purée puis les dés de pommes.

5. CRÈME BAVAROISE AU CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

44,5 g de crème
44,5 g de lait
28,2 g de jaune d'œuf
31,8 g de sucre
4,4 g de gélatine 200 blooms
22,7 g de **calvados Père Magloire®**
250 g de crème fouettée

Faire cuire la crème, le lait, le jaune d'œuf et le sucre à 85°C. Filtrer puis ajouter la gélatine. Faire refroidir à 28°C. Ajouter le **calvados Père Magloire®**, en dernier lieu la crème fouettée pas trop ferme (à 10/12°C).

6. CHANTILLY AU CALVADOS PÈRE MAGLOIRE®

6 956,5 g de crème
695,7 g de sucre
98,6 g de gélatine
371 g de **calvados Père Magloire®**

Faire chauffer un quart de la crème avec le sucre et la gélatine. Ajouter le reste de la crème, le **calvados Père Magloire®** et mélanger le tout. Laisser reposer la crème une nuit au réfrigérateur avant de la fouetter.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

7. SPRAY COLORANT MAUVE

200 g de beurre de cacao
200 g de chocolat blanc
Colorant blanc en poudre (pour chocolat)
Colorant rouge en poudre (pour chocolat)
Colorant bleu en poudre (pour chocolat)

Faire fondre et mélanger tous les ingrédients. Filtrer ce mélange. Chauffer à 40°C avant de pulvériser.

8. ASSEMBLAGE

Verser 15 g de confit dans un dôme de silicone et réserver au réfrigérateur. Verser 15 g de crème bavaroise au **calvados Père Magloire®** sur le confit. Bloquer au congélateur. Démouler les dômes, puis pocher la chantilly au **calvados Père Magloire®** à l'aide d'une douille Saint-Honoré pour obtenir une forme de fleur. Bloquer au congélateur puis décorer au spray.

Faire cuire les fonds de tartelette au four à 155°C dans des moules en silicone de 6 cm de diamètre. Disposer une portion de pomme flambée dans un fond de tartelette, puis poser une part de biscuit Joconde. Pour finir, surmonter la tartelette d'une fleur de crème et déposer une touche de feuille d'argent.

