



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

BÛCHE AMARILLO



LE CHEF

Création originale de
Joost ARIJS,
Meilleur Chocolatier de Flandres 2019
Pâtisserie & Chocolaterie, Gand, Belgique



Intérieur pour 7 pièces de 58 cm - Mousse pour 2 pièces de 58 cm

1. GÉNOISE HUILE D'OLIVE

Sur 1 plaque de 60 x 40 cm
225 g d'œufs
100 g de cassonade blonde
100 g de sucre
75 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
75 g de lait
82 g de poudre d'amandes Ranson
195 g de farine
7,5 g de levure chimique
4 g d'épices de spéculoos
180 g d'huile d'olive

Monter les œufs avec les sucres. Tamiser les matières sèches. Mélanger la crème Debic Tenue & Foisonnement avec le lait et l'huile d'olive réunis dans les œufs montés. Incorporer les matières sèches. Etaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.

2. CRÉMEUX EXOTIQUE

Sur 1 cadre de 60 X 40 cm
770 g de purée de mangue épicée Les vergers Boiron
385 g de purée de fruit de la passion Les vergers Boiron
385 g de purée de kalamansi Les vergers Boiron
385 g de purée de banane Les vergers Boiron
515 g de jaunes d'œufs
640 g d'œufs
515 g de sucre
640 g de beurre Debic Crème
43 g de gélatine en poudre
215 g d'eau

Mélanger l'eau avec le gélatine en poudre et laisser reposer dans le réfrigérateur. Chauffer les purées avec les jaunes, les œufs et le sucre jusqu'à 85°C. Ajouter la masse de gélatine pour fondre. Laisser refroidir jusqu'à 40°C et ajoute le beurre tempéré, mixer.

3. COULIS D'AGRUMES AU GIN THE BOTANIST®

Sur 1 cadre de 60 x 40 cm
95 g de purée de mangue épicée Les vergers Boiron
525 g de purée de fruit de la passion Les vergers Boiron
95 g de purée de bergamote Les vergers Boiron
150 g de purée de coco Les vergers Boiron
2 gousses de vanille
27,5 g de gin The Botanist® 60% vol.
135 g de sucre
12,5 g de gélatine en poudre
62,5 g d'eau

Mélanger l'eau avec la gélatine en poudre et laisser reposer dans le réfrigérateur. Chauffer les purées avec les bâtons de vanille et le gin The Botanist® jusqu'à 85°C. Enlever la vanille et ajouter la masse de gélatine. Mélanger bien.

4. FOND CROQUANT

935 g de cassonade blonde
935 g de beurre de laiterie Debic Constant
625 g d'amandes effilées grillées Ranson
185 g de riz soufflé
60 g de farine
3 g de fleur de sel
188 g de Callebaut® poudre de cacao

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une masse homogène. Laminer entre deux Silpat®. Cuire à 180°C pendant 15 minutes. Détailler et pulvériser de poudre de cacao.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY®

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MOUSSE CHOCOLAT CARAMÉLISÉE

180 g de sucre
1 g de fleur de sel
670 g de crème Debic Tenue & Foisonnement (1)
130 g de jaunes d'œufs
630 g de Callebaut® Origine chocolat lacté Arriba 39% de cacao
210 g de Callebaut® Origine chocolat Brazil 66,8% de cacao
26 g de Callebaut® chocolat Power 80, 80% de cacao
1090 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Cuire la crème Debic Tenue & Foisonnement (1) avec la fleur de sel. Caraméliser le sucre et réduire avec la crème cuite. Réaliser une anglaise (85°C) avec les jaunes et le caramel et verser sur les chocolats ; émulsionner avec un mixer. Laisser refroidir jusqu'à 30°C et incorporer la crème Debic Tenue & Foisonnement (2) légèrement montée.

6. GLAÇAGE JAUNE

180 g de sucre
180 g de glucose
90 g d'eau (1)
120 g de Debic Végétop
14 g de gélatine en poudre
70 g d'eau (2)
120 g de Callebaut® chocolat au lait 823, 33,6% de cacao
60 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet, 33,1% de cacao colorants jaune et rouge

Mélanger l'eau (2) avec la gélatine en poudre et laisser reposer au réfrigérateur. Cuire le sucre avec le glucose et l'eau (1) jusqu'à 103° C. Verser sur les chocolats et la masse gélatine. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Utiliser le glaçage à 35°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Placer le génoise dans un cadre. Verser le crémeux exotique sur la génoise, congeler. Ajouter le coulis dès que le crémeux est durci. Couper des bandes de 5,5 cm de longueur.

Doser la mousse chocolat dans les gouttières et placer les bandes surgelées dans la mousse. Fermer avec le croquant. Laisser durcir au congélateur. Glacer les bûches avec le glaçage et les couper en 3 pièces de 19 cm. Décorer avec de petites plaques en chocolat.

