



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

CROUSTILLE

LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international

Recette pour 4 pièces

1) PRALINÉ CAFÉ

Pour 2 340 g brut / 2 000 g net
800 g de sucre semoule
200 g d'eau
600 g de noisettes brutes
600 g d'amandes brutes
140 g de café en grains

- 1) Torréfier les fruits secs à 150°C pendant environ 20 minutes.
- 2) Réaliser un caramel à 185°C avec l'eau et le sucre semoule.
- 3) Couler et faire refroidir.
- 4) Mixer au robot-coupe le caramel, les fruits secs et les grains de café.
- 5) Réserver à température ambiante.

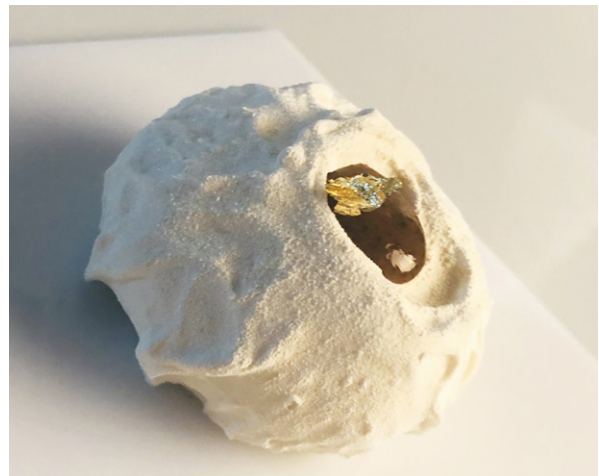
2) CROUSTILLANT PRALINÉ MOKA

Pour 1 296 g brut / 1 200 g net
740 g de praliné café
80 g de chocolat lait 40%
60 g de feuillantine
8 g de fleur de sel
408 g d'amandes hachées torréfiées

- 1) Torréfier les amandes hachées à 150°C.
- 2) Faire fondre le chocolat lait à 40°C et ajouter le praliné café.
- 3) Ajouter le reste des éléments secs.
- 4) Etaler entre deux feuilles Teflon® à l'épaisseur des fruits.
- 5) Placer au congélateur et détailler selon besoin.

3) GÉNOISE AMANDE MOKA

1 720 g d'oeufs
420 g de poudre d'amande blanche
40 g de sucre inverti
860 g de cassonade
8 g de sel fin
460 g de beurre 82% MG
940 g de farine T55
260 g de lait
68 g de café soluble



- 1) Chauffer les oeufs avec le sucre semoule et le sucre inverti à 50°C.
- 2) Monter au batteur à l'aide d'un fouet.
- 3) Lorsque l'appareil est correctement monté, ajouter les poudres préalablement tamisées, le beurre fondu et le lait tiède (mêlé au café soluble).
- 5) Etaler sur plaque.
- 6) Cuire à 170°C pendant environ 12 minutes.

4) SIROP MOKA AMARETTO

Pour 4 240 g brut / 2 000 g net
3 520 g d'eau
520 g de café soluble
200 g d'Amaretto 60% vol.

- 1) A froid, mélanger l'eau, le café soluble et infuser 12 h.
- 2) Passer à l'étamine très fine.
- 3) Ajouter l'Amaretto et réserver au réfrigérateur.

5) CRÉMEUX CAFÉ

Pour 941 g brut / 800 g net
320 g de crème 35% MG
108 g de lait
12 g de sucre semoule
56 g de jaunes d'oeufs
17 g de café soluble
320 g de chocolat lait 40%
108 g de mascarpone 41,5% MG

- 1) Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait et le café soluble.
- 2) En parallèle, mélanger les jaunes et le sucre semoule.
- 3) Faire une crème anglaise.
- 4) Verser sur le chocolat haché, le mascarpone et mixer pour émulsionner.
- 5) Utiliser de suite.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados Rum



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) MOUSSE MASCARPONE AMARETTO

Pour 3 282 g brut / 3 000 g net
220 g de sirop à 30° Baumé
160 g de jaunes d'oeufs
120 g d'eau
380 g de sucre semoule
252 g de blancs d'oeufs
1 372 g de mascarpone 41,5% MG
200 g de crème 35% MG (1)
15 g de gélatine poudre 200 Blooms
91 g d'eau hydratation gélatine
432 g de crème 35% MG (2)
40 g d'Amaretto 60% vol.

- 1) Monter la crème (2) et réserver au réfrigérateur.
- 2) Réaliser une pâte à bombe avec le sirop à 30°B et les jaunes d'oeufs.
- 3) En parallèle, réaliser une meringue italienne avec les blancs d'oeufs et le sucre.
- 4) Chauffer la crème (1) et détendre le mascarpone. Ajouter la gélatine hydratée fondue.
- 5) Ajouter ensuite le mélange pâte à bombe et meringue italienne.
- 6) Ajouter ensuite l'Amaretto et la crème fouettée (2).
- 7) Utiliser de suite.

7) GANACHE MONTÉE CAFÉ

Pour 2 516 g brut / 2 400 g net
560 g de crème 35% MG (1)
Café en grains
12 g de gélatine poudre 200 Blooms
72 g d'eau hydratation gélatine
400 g de chocolat blanc 32%
1 400 g de crème 35% MG (2)

- 1) Porter à ébullition la crème (1) et ajouter le café concassé.
- 2) Infuser 20 minutes, chinoiser et rectifier le poids de crème à 140 g.
- 3) Porter à ébullition l'infusion, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat.
- 4) Mixer pour émulsionner et ajouter la crème (2) froide.
- 5) Conserver au réfrigérateur 12 heures minimum avant utilisation.

8) APPAREIL DE PULVÉRISATION BLANC

Pour 840 g brut / net
400 g de beurre de cacao
400 g de chocolat blanc 29%
40 g de dioxyde de titane

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40-45°C.
- 2) Ajouter le dioxyde de titane et mixer.
- 3) Tempérer entre 30-32°C et pulvériser.

9) MONTAGE ET FINITION

