



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SPIRALE RÉMY MARTIN®

LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 3 entremets

1. STREUZEL CACAHUÈTE

Pour 400 g brut / 400 g net
114,3 g de cacahuètes torréfiées
95,2 g de beurre 82% MG
3,8 g de fleur de sel
45,7 g de saccharose
45,7 g de sucre muscovado
95,2 g de farine T55

- 1) Torréfier les cacahuètes au four à 150°C environ 25 à 30 min.
- 2) Laisser refroidir les cacahuètes torréfiées, puis concasser grossièrement.
- 3) Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients.
- 4) Passer au crible.
- 5) Cuire à 150°C pendant environ 25 min.
- 6) Réserver.

2) PRALINÉ CACAHUÈTE 60%

Pour 2 012 g brut / 2 000 g net
800 g de saccharose
1 200 g de cacahuètes torréfiées
8 g de fleur de sel
4 g de lécithine de soja

- 1) Torréfier les cacahuètes au four ventilé à 140°C.
- 2) Dans une casserole, cuire le saccharose à sec et verser sur Silpat®.
- 3) Au robot coupe, mixer le caramel, les cacahuètes, la lécithine et la fleur de sel.
- 4) Réserver.

3) CROUSTILLANT STREUZEL CACAHUÈTE

Pour 1 040 g brut / 1 040 g net
180 g de chocolat lait 40%
300 g de praliné cacahuète
380 g de streuzel cacahuète
180 g de feuillantine

- 1) Fondre le chocolat lait à 40°C et incorporer le praliné cacahuète tempéré.
- 2) Ajouter le mélange streuzel et la feuillantine.
- 3) Peser et étaler.

4) BISCUIT PRALINÉ CACAHUÈTE

Pour 4 440 g brut / 4 200 g net
600 g de beurre
1 520 g de praliné cacahuète
680 g de jaunes d'oeufs
240 g de farine T55
960 g de blancs d'oeufs
440 g de saccharose

- 1) Au batteur à l'aide d'une feuille, émulsionner et monter le beurre, le praliné et les jaunes d'oeufs.
- 2) Parallèlement, monter au fouet les blancs d'oeufs et le saccharose jusqu'à l'obtention d'une texture bien mousseuse.
- 3) Mélanger délicatement les deux masses puis incorporer en pluie la farine.
- 4) Étaler sur plaque 40 par 60 cm.
- 5) Cuire à 180°C environ 12 min.

5) GANACHE LAIT 40% CITRON VERT RÉMY MARTIN®

Pour 1 064 g brut / 1 040 g net
500 g de crème 35% MG
Citron vert
460 g de chocolat lait 40%
80 g de Cognac RÉMY MARTIN® 50%
4 g de gélatine poudre 200 Blooms
24 g d'eau hydratation gélatine

- 1) Dans une casserole, porter à ébullition la crème.
- 2) Ajouter les zestes et infuser 20 min.
- 3) Chinoiser et réajuster le poids de crème à 125 g.
- 4) Chauffer la crème, infuser à 80°C, ajouter la gélatine hydratée puis verser sur le chocolat lait 40% et mixer.
- 5) Ajouter le Cognac RÉMY MARTIN® au mixer et couler.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703
Barbados
Rum

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) CARAMEL TENDRE AU BEURRE ET FLEUR DE SEL

Pour 1 792 g brut / 1 600 g net
640 g de saccharose
500 g de beurre fractionné 82%
640 g de crème 35% MG
Gousse de vanille
8 g de fleur de sel

- 1) Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le saccharose
- 2) Quand le caramel commence à mousser, décuire avec le beurre, puis avec la crème, la vanille et la fleur de sel.
- 3) Recuire l'ensemble à 108°C.
- 4) Mixer afin de bien émulsionner.
- 5) Couler de suite.

7) MOUSSE CHOCOLAT RÉMY MARTIN®

Pour 4 368 g brut / 4 200 g net
905 g de lait entier
292 g de jaunes d'oeufs
175,2 g de saccharose
1 127 g de chocolat noir 55% (35% BDC)
116,8 g de Cognac RÉMY MARTIN® 50%
1 751,9 g de crème 35% MG

- 1) Dans une casserole, mettre le lait et porter à ébullition.
- 2) Mélanger les jaunes et le saccharose.

- 3) Puis cuire à l'anglaise.
- 4) Verser l'anglaise sur le chocolat, mixer, ajouter le Cognac RÉMY MARTIN®.
- 5) Ajouter la crème fouettée dans le crémeux à 28-30°C.
- 6) Utiliser pour le montage dans un moule Flip Pavoni® (3 pièces).

8) GLACAGE MIROIR NOIR EXTRA BRUT

Pour 4 996 g brut / 4 800 g net
1 560 g de saccharose
652 g d'eau
1 152 g de crème 35% MG
580 g de glucose
432 g de poudre de cacao extra brute
172 g de sucre inverti
64 g de gélatine poudre 200 Blooms
384 g d'eau hydratation gélatine

- 1) Dans une casserole, cuire l'eau, le saccharose et le glucose à 120°C.
- 2) Dans une seconde casserole, porter à ébullition la crème et le sucre inverti.
- 3) Ajouter la poudre de cacao et le sucre cuit en 2 à 3 fois.
- 4) Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
- 5) Mixer et chinoiser.
- 6) Utiliser à 28°C.

9) MONTAGE

Décor : Sur la photographie, l'élément en chocolat posé sur l'entremets reprend la forme du moule de montage.

