



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE MARRON MANDARINE



LE CHEF

Création originale de
Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 2 gouttières

1) BISCUIT AUX MARRONS

- 230 g de jaunes d'oeufs
- 25 g de sucre vergeoise
- 255 g de pâte de marron
- 220 g de blancs d'oeufs
- 110 g de sucre semoule
- 120 g de farine de châtaigne
- 45 g de Debic Beurre de Laiterie Constant

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre vergeoise. Incorporer la pâte de marron. Fouetter les blancs avec le sucre semoule et ajouter à la préparation. Incorporer la farine de châtaigne, puis le beurre fondu chaud. Étaler en cadre Flexipan® de 60 x 40 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes. Filmer à la sortie du four.

2) APPAREIL AUX MARRONS

- 85 g de Debic Beurre de Laiterie Constant
- 200 g de pâte de marron
- 135 g de crème de marron
- 15 ml de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Mélanger le beurre en pommade avec la pâte de marron. Ajouter la crème de marron et le Cognac Rémy Martin®. Étaler dans un demi-cadre de 60 x 40 cm de 0,3 cm de haut dans la longueur. Placer au congélateur.

3) CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS

- 10 g de feuilles de gélatine
- 135 g de jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre semoule
- 450 g de purée marron-vanille Les vergers Boiron
- 2 gousses de vanille
- 110 g de Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™
- 675 ml de Debic Duo
- 40 ml de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Temper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre semoule. Porter à ébullition la purée marron-vanille avec les gousses de vanille fendues. Ajouter le mélange blanchi jaunes d'oeufs et sucre semoule. Chauffer jusqu'à 85°C. Verser sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la gélatine égouttée. Laisser refroidir jusqu'à 25°C avant d'incorporer la Debic Duo fouettée et le Cognac Rémy Martin®.

4) PUNCH MARRON

- 180 ml d'eau
- 20 g de sucre semoule
- 90 g de purée marron-vanille Les vergers Boiron
- 30 ml de Cognac Rémy Martin® 50% vol.

Porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Ajouter la purée marron-vanille et le Cognac Rémy Martin®. Puncher le biscuit châtaigne à l'aide du punch chaud et placer au congélateur. Détailler en 2 bandes de 55 x 7 cm de large, 2 bandes de 55 x 5 cm de large et 2 bandes de 55 x 3 cm de large. Réserver au congélateur.

5) GELÉE DE MANDARINE

- 770 g de purée de mandarine Les vergers Boiron
- 10 ml de jus de citron
- 2 gousses de vanille
- 100 g de sucre semoule
- 15 g de pectine NH

Tempérer la purée de mandarine, le jus de citron jaune et les gousses de vanille fendues. Mélanger le sucre semoule avec la pectine et ajouter à la préparation. Porter le tout à ébullition. Couler en cadre Flexipan® de 60 x 40 cm. Placer au congélateur. Détailler en 2 bandes de 55 x 7 cm de large, 2 bandes de 55 x 5 cm de large et 2 bandes de 55 x 3 cm de large. Réserver au congélateur.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) CROUSTILLANT NOISETTE

90 g de Cacao Barry Chocolat Noir Ocoa™
105 g de Cacao Barry Praliné Noisette 70% Origine Morella
105 g de Cacao Barry Pure Pâte de Noisette
105 g de Cacao Barry Pailleté Feuilletine™ (100% pur beurre)

Faire fondre le chocolat noir à 50°C. Ajouter le praliné noisette et la pâte de noisette et mélanger. Ajouter ensuite le pailleté feuilletine. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au congélateur. Couper 2 bandes de 55 x 7 cm de large et placer au congélateur.

7) GLAÇAGE CARAMEL

20 g de feuilles de gélatine
720 g de sucre semoule
600 ml d'eau (2)
600 ml de Debic Végétop
40 g de féculé

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Cuire le sucre semoule à sec à 185°C. Décuire le caramel avec l'eau (2). Mélanger la Debic Végétop et la féculé à froid. Porter le tout à ébullition. Verser petit à petit le caramel dans le mélange Debic Végétop et féculé. Ajouter la gélatine égouttée et mettre en bac plastique. Réserver au réfrigérateur. Le glaçage caramel s'utilise à 27°C.

8) MONTAGE

Couler 300 g de crème légère aux marrons dans une gouttière de 55 x 7,5 cm. Placer la bande de gelée mandarine de 3 cm de large, puis la bande de biscuit châtaigne punché de 3 cm de large. Couler 300 g de crème légère aux marrons. Placer la bande de gelée mandarine de 5 cm de large, puis la bande de biscuit châtaigne punché de 5 cm de large. Couler 150 g de crème légère aux marrons. Placer la bande de gelée mandarine de 7 cm de large, puis la bande d'insert croustillant de 7 cm de large. Placer la bande d'appareil aux marrons de 7 cm de large et terminer par la bande de biscuit châtaigne punché de 7 cm de large. Mettre au congélateur.

9) FINITION

- sucre semoule
- décors chocolats
- ronds de peau de mandarine
- gelée neutre
- feuille d'or

Démouler les bûches et glacer à l'aide du glaçage caramel. Placer la bûche sur un socle en sucre tassé. Placer des embouts chocolat rond de 8 cm de diamètre, les décors chocolat et des ronds de peau de mandarine nappés.

