



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**PORT
CHARLOTTE**

ISLAY

LE CHEF | Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international

Recette pour 60 pièces



1) CRUMBLE MUSCOVADO

Pour 600 g brut / net
136 g de beurre 82% MG
30 g de miel
196 g de farine T55
80 g de poudre d'amandes
150 g de muscovado
9 g de sel

- 1) Placer l'ensemble des ingrédients dans une cuve de batteur muni d'une feuille.
- 2) Sabler l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3) Passer l'ensemble au crible.
- 4) Déposer sur plaque et cuire à 150°C pendant 15 à 20 minutes.
- 5) Réserver au sec pour la réalisation du croustillant muscovado.

2) CROUSTILLANT MUSCOVADO

Pour 1 108 g brut / 1 080 g net
380 g de chocolat lait 40%
150 g de praliné clair amande
30 g de beurre
412 g de crumble muscovado
132 g de poudre de caramel
4 g de fleur de sel

- 1) Faire fondre le chocolat lait entre 40-45°C.
- 2) Ajoutez le beurre fondu et le praliné clair amande.
- 3) Finir avec le crumble muscovado, la poudre de caramel et la fleur de sel.
- 4) Etaler sur 5 mm et placer à 4°C.
- 5) Détailler selon vos besoins.

3) GANACHE PORT CHARLOTTE®

Pour 1 731 g brut / 1 720 g net
230 g de lait entier
8 g de poudre de lait 0%
230 g de beurre sec 84% MG

80 g de sucre inverti
80 g de glucose
100 g de dextrose
3 g de sel
900 g de couverture lait 40% Ghana
100 g de Whisky Port Charlotte® 50%

- 1) Porter à 80°C le lait, la poudre de lait, le beurre, le sucre inverti, le glucose, le dextrose et le sel.
- 2) Verser sur la couverture lait.
- 3) Mixer, ajouter le whisky Port Charlotte®, mixer à nouveau et laisser retomber la température à 28-29°C.
- 4) Couler en coque et laisser cristalliser 24 h à 17°C.

4) CAMEL SALÉ PORT CHARLOTTE®

Pour 1 932 g brut / 1 600 g net
720 g de saccharose
720 g de crème 35% MG
360 g de glucose
80 g de beurre
12 g de fleur de sel
40 g de whisky Port Charlotte®

- 1) Porter à ébullition la crème et le glucose.
- 2) En parallèle, réaliser un caramel à sec avec le saccharose.
- 3) Décuire avec le beurre puis la crème glucose chaude.
- 4) Cuire l'ensemble à 105°C.
- 5) Ajouter la fleur de sel et le whisky Port Charlotte®.
- 6) Mixer l'ensemble et placer à 4°C.

5) PULVÉRISATION NOIRE

Pour 1 130 g brut / 1 120 g net
1 000 g de beurre de cacao
60 g de colorant poudre lyposoluble rouge
40 g de colorant poudre lyposoluble bleu
30 g de colorant poudre lyposoluble jaune

- 1) Faire fondre le beurre de cacao à 40-45°C.
- 2) Ajouter les colorants et mixer.
- 3) Utiliser entre 26-28°C.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) PULVÉRISATION BRONZE

Pour 428 g brut / net
400 g de beurre de cacao
28 g de poudre scintillante bronze

- 1) Faire fondre le beurre de cacao à 40-45°C.
- 2) Ajouter la poudre et mixer.
- 3) Utiliser entre 26-28°C.

7) MONTAGE ET FINITION

16 g de ganache Port Charlotte®
Crumble muscovado
9 g de croustillant muscovado : 1,3 cm par 11 cm, épaisseur 5 mm
5 g de caramel salé Port Charlotte®
Pulvérisation noire
Pulvérisation bronze
Coque noire : Barre arrondie Cacao Barry®

