



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

DÉLICATESSE



LE CHEF Création originale de
Camille CHENG,
Chef pâtissière,
Escape from Paris, Taipei, Taïwan



Pour un entremets de 12 cm de diamètre

1. PÂTE SABLÉE

80 g de beurre
50 g de sucre glace
17 g de poudre d'amande
0.3 g de sel
27 g d'oeufs
133 g de farine T55

- Sabler le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et la farine ensemble.
- Terminer la pâte sablée en ajoutant les oeufs. Stocker à 4°C.
- Laminer à 3 mm et placer au congélateur.
- Couper un disque de 15 cm de diamètre. A l'intérieur du disque, enlever un disque de 8 cm de diamètre. Cuire à 155°C pendant 15 minutes.

2. BISCUIT JOCONDE AMANDE

245 g de blancs d'oeufs
292 g de sucre (A)
292 g de poudre d'amande
93 g de farine T55
5 g de Maïzena®
3 g de sel
420 g d'oeufs
58 g de sucre (B)
52.5 g de beurre

- Au batteur à l'aide d'un fouet, monter les blancs d'oeufs serrés avec le sucre (A). Parallèlement, dans un autre batteur, monter au fouet les oeufs avec le sucre (B).
- Mélanger les deux appareils comme un biscuit cuillère.
- Mélanger à l'aide d'une spatule et incorporer délicatement la poudre d'amande, la farine, le sel et la Maïzena® préalablement tamisés ensemble.
- Ajouter le beurre fondu à 70°C. Dresser le biscuit sur plaque et feuille de cuisson à raison de 700 g de biscuit par feuille.

Cuire au four ventilé à 165°C pendant 18 minutes. A la sortie du four, démouler immédiatement et mettre sur grille. Réserver pour le montage.

3. JUS DE FRAISE THE BOTANIST®

100 g de fraises IQF
10 g de sucre
10 g de gin The Botanist® 60% vol.

- Mélanger les fraises avec le sucre et placer dans un sac sous-vide.
- Cuire au bain-marie à 85°C pendant une heure.
- Chinoiser le jus et ajouter le gin The Botanist® en dessous de 40°C.

4. MARMELADE DE FRAISES

190 g de purée de fraise
38 g de purée de framboise
6 g de purée de citron vert
19 g de sucre
4 g de pectine NH
1 g de gélatine 200 Bloom
335 g de fraises fraîches

- Dans une casserole, chauffer les trois purées ensemble à 40°C.
- Mélanger le sucre avec la pectine NH. Lorsque la préparation atteint 40°C, ajouter le mélange et porter à ébullition pendant 30 secondes.
- Ajouter la feuille de gélatine et laisser refroidir.
- Mixer la marmelade puis ajouter les fraises fraîches délicatement à la Maryse.

5. GANACHE MONTÉE THE BOTANIST®

155 g de crème (A)
3 g de zestes de citron vert
70 g de chocolat blanc

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

3.5 g de gélatine 200 Bloom
165 g de crème (B)
27 g de gin **The Botanist**® 60% vol.

- Dans une casserole, chauffer la crème (A) avec les zestes de citron vert. Infuser pendant 30 minutes.
- Chinoiser les zestes de citron vert, corriger le poids de la crème (A) à 155 g. Chauffer à 60°C.
- Dans un bol, placer le chocolat blanc avec la gélatine, et ajouter le mélange zestes de citron vert - crème.
- Mixer, tout en ajoutant la crème (B) et le gin **The Botanist**®.
- Laisser cristalliser à 3/4°C pendant une nuit. Monter souple avant utilisation.

6. MONTAGE ET LA FINITION

- Cuire la pâte sablée et laisser refroidir.
- Monter la ganache **The Botanist**® et pocher sur le côté de la pâte sablée.
- Couper le biscuit joconde amande, le placer au milieu de la ganache **The Botanist**®.
- Mettre la marmelade de fraise sur le biscuit Joconde amande.
- Répéter le même procédé pour finir le montage.
- Décorer avec des fleurs et des fraises fraîches.

