



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## TARTE FRAISE PISTACHE



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Thomas SCHNEIDER,  
Champion du Monde de la Pâtisserie 2017  
Champion du Monde de la Glacerie 2018, Belgique



### 1. PÂTE SABLÉE

215 g de beurre 82% MG  
135 g de sucre glace  
2 g de sel fin  
45 g d'amandes en poudre  
70 g d'oeufs  
360 g de farine T 45  
Total = 827 g

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.  
Incorporer les oeufs, puis la farine.  
Temps de cuisson : 30 minutes  
Température : 150°C

### 2. NAPPAGE FRAISE

600 g de nappage neutre  
60 g de pulpe de fraise  
Total = 660 g

Mélanger le tout.

### 3. MOUSSE FRAISE

780 g de crémeux fraise  
600 g de crème fouettée 35% MG  
Total = 1 380 g

Mélanger le crémeux fraise et la crème fouettée. Pocher 160 g par cercle de 120 x 2 cm.

### 4. GRIOTTINES® COINTREAU®

400 g de Griottines® Cointreau®

### 5. GELÉE PISTACHE

590 g de lait 3,6% MG  
98 g de pâte de pistache  
2 g de vanille en gousse  
39 g de sucre  
9 g de gélifiant végétal  
12 g de rhum Mount Gay® 55% vol.  
Total = 750 g

Tempérer le lait, la pâte de pistache et la vanille en poudre.  
Incorporer le sucre et le gélifiant. Chauffer à 65°C. Ajouter le rhum Mount Gay®. Couler.

### 6. CRÉMEUX FRAISE

900 g de purée de fraise sucrée à 15%  
60 g de sucre  
21 g de pectine 325 NH 95  
120 g de glucose en poudre DE40  
150 g de beurre 82% MG  
Total = 1 251 g

Mélanger le sucre, la pectine et le glucose, puis ajouter la purée de fraise. Faire bouillir. Incorporer le beurre. Mixer.

### 7. CHANTILLY PISTACHE

675 g de crème 35% MG  
75 g de lait 3,6% MG  
60 g de sucre  
3 g de Chantifix  
75 g de pâte de pistache  
Total = 888 g

Mélanger le sucre et le Chantifix. Mélanger la crème, le lait et la pâte de pistache. Monter l'ensemble.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 8. BISCUIT PÂTE À CHOUX

190 g de lait 3,6% MG  
4 g de sel fin  
45 g de beurre 82% MG  
90 g de farine forte T45  
190 g d'oeufs  
60 g d'huile de pépin de raisin  
190 g de blancs d'oeufs  
100 g de sucre  
Total = 869 g

Faire bouillir le lait, le sel et le beurre. Hors de la source de chaleur, incorporer la farine. Dessécher la pâte. Incorporer peu à peu les oeufs. Ajouter l'huile de pépins de raisin. Mixer l'ensemble. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Etaler sur plaque de 60 x 40 cm. Cuire au four 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, filmer jusqu'à refroidissement.

## 9. MONTAGE ET FINITION

