



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de Otto TAY, Champion du Monde de la Pâtisserie, Malaisie



Le Dim Sum

1. CRÊPES

14 crêpes ø 24 cm

100 g de farine T45	120 g d'œufs entiers
25 g de sucre	3 g de sel de mer
5 g de zestes d'orange	350 g de lait
40 g d'huile de pépins de raisin	15 g de Rémy Martin®
35 g de beurre doux fondu	V.S.O.P. 40% vol.

Chauffer le lait à 45°C, ajouter le sucre, les zestes, l'huile, le beurre, le sel et les œufs. Bien mélanger et ajouter la farine tamisée. Terminer avec le Rémy Martin®. Passer au mixer et cuire la crêpe dans une poêle non adhésive de diamètre 24 cm.

2. PÂTE À CHOUX

40 pièces ø 4 cm

125 g de lait	300 g d'œufs
125 g d'eau	162.5 g de farine T45
125 g de beurre doux	+/- de lait (pour ajuster la texture)
5 g de sucre	
5 g de sel de mer	

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. A ébullition, ajouter la farine et travailler la pâte pendant environ 3 minutes. Verser l'appareil dans un blender et mixer jusqu'à ce qu'il ait un peu refroidi et commencer à ajouter les œufs un par un. Corriger la texture en ajoutant du lait chaud. A l'aide d'une poche à douille, former des choux de diamètre 4 cm sur une plaque préalablement graissée. Cuire au four à 180°C, clef ouverte, pendant environ 25 minutes.

3. BASE FEUILLETINE

1 pièce de 15 g

75 g de pâte pralinée 60%
25 g de chocolat au lait
75 g de feuilletine
2 g de sel de mer

Mélanger bien tous les ingrédients. 1 crêpe contient 15 g. Utiliser comme base avant de placer le chou sur la crêpe.

4. CRÈME DIPLOMATE EARL GREY

1 pièce de 20 g

250 g de lait	18 g de sucre semoule
5 feuilles de thé Earl Grey	25 g de beurre doux
72 g de sucre	½ gousse de vanille
0.5 g de sel de mer	250 g de crème fouettée
40 g de jaunes d'œufs	20 g de Rémy Martin®
	V.S.O.P. 40% vol.

Faire infuser les feuilles de thé dans le lait bouillant pendant 2 heures, passer au chinois et ajouter un peu de lait pour obtenir 250 g de lait infusé au thé. Préparer une crème anglaise. Lorsqu'elle a refroidi, ajouter le Rémy Martin®, puis la crème fouettée.

5. TARO VIOLET

1 pièce de 10 g

150 g de pâte de Taro (igname)	195 g de crème fouettée
200 g de patates douces violettes	2 g de sel de mer
75 g de sucre	

Cuire à la vapeur les taros (igname). Bien mixer. Cuire les patates douces violettes avec leur peau à 200°C pendant 45 minutes, puis les éplucher. Mixer avec les autres ingrédients et les taros.

6. DECOR FRUITS

50 g de raisins
50 g de Rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
125 g de myrtilles fraîches

Faire macérer les raisins dans le Rhum Mount Gay® pendant 1 nuit. Placer 4 raisins par chou et 3 myrtilles fraîches par chou.

Le cocktail

Intensité : Difficulté :

Pour 1 cocktail

1. INGRÉDIENTS

50 ml de 1738 Accord Royal Rémy Martin®
15 ml de jus de cranberry
20 ml de jus de citron
10 ml de sirop de sucre
Ingrédients du Chai tea sweet vermouth : 100 ml de Thé noir, 100 ml de Sweet Vermouth, 4 graines de cardamome, 1 clou de girofle, 1 bâton de cannelle, 1 tranche de gingembre frais

2. PRÉPARATION

Préparation du Chai tea sweet vermouth : Mettre les ingrédients dans une casserole, faire réduire de moitié puis filtrer.

Verser tous les ingrédients dans le shaker rempli de glace. Shaker fort. Verser en double filtrant sur un gros glaçon puis décorer.

