



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## TARTELETTE CAÏPIRINHA

LE CHEF

Création originale de  
Thierry CHARTIER,  
Pâtisserie Pasquier,  
St-Valery-en-Caux, France



Recette pour 16 tartellettes

### 1. CRÈME PÂTISSIÈRE

Votre recette habituelle

### 2. PÂTE SUCRÉE

Votre recette habituelle

### 3. DACQUOISE AMANDE / NOIX

Pour environ 30 bases :  
250 g de blancs d'œufs  
30 g de sucre  
400 g de TPT  
150 g d'amandes/noix

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre, puis les battre au batteur en seconde vitesse. Tamiser le TPT. Hacher les amandes/noix en gros morceaux. Lorsque les blancs d'œufs sont montés, ajouter délicatement le TPT et les amandes/noix hachées. A l'aide d'un embout numéro 8, former sur une feuille de papier sulfurisé des boules de 4 cm de diamètre. Parsemer de craquelin noix. Cuire à 180°C pendant environ 30 minutes.

### 4. CRAQUELIN NOIX

Pour environ 16 bases :  
375 g de noix  
175 g de sucre cuit à 120°C

Cuire le sucre avec 50 g d'eau à 120°C. Verser sur les noix et sabler à basse température (10 minutes). Laisser refroidir et réserver.

### 5. MÉLANGE CAÏPIRINHA

Pour 16 bases :  
200 g de citron vert  
100 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger le citron vert avec le Cointreau®.

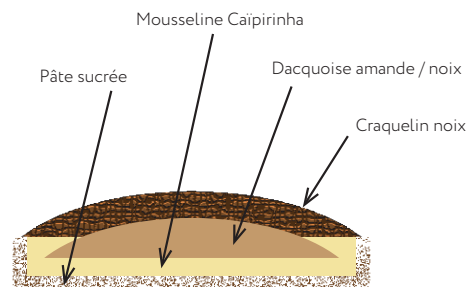
### 6. MOUSSELINE CAÏPIRINHA

Pour 16 bases :  
400 g de crème pâtissière  
150 g de beurre  
60 g de mélange Caïpirinha

Ramollir le beurre, incorporer au mélange Caïpirinha. Ajouter la crème pâtissière. Battre avec le beurre en seconde vitesse.

### 7. ASSEMBLAGE

Garnir de mousseline Caïpirinha la base de pâte sucrée cuite en utilisant un embout n° 8/9. Mettre la dacquoise amande/noix et couvrir de mousseline. Egaliser avec un couteau à palette et parsemer de craquelin noix. A votre convenance, saupoudrer de sucre glace.



COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®