



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef Pâtissier Consultant,
Twin's Creative Lab, Taïwan



Recette pour 12 pièces

1. PÂTE À BABA

302 g de farine T55
18 g de sucre
5 g de levure sèche
139 g d'eau froide
6 g de fleur de sel
139 g d'œufs
91 g de beurre fondu

Mélanger la farine, le sucre et la levure sèche. Dissoudre le sel dans l'eau froide, puis ajouter le liquide aux poudres. Commencer à mélanger, puis ajouter la moitié des œufs, avant de finir lentement avec le reste. Continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Incorporer le beurre fondu (non chaud). La température finale doit être de 24°C. Laisser fermenter dans la cuve à 27°C pendant 45 minutes jusqu'à ce que la pâte double de volume. Pocher dans des demi-sphères de ø 4 cm.

2. SIROP À BABA MOJITO

475 g d'eau
2,8 g de zestes de citron vert
2,8 g de menthe fraîche
4,7 g de vanille sèche
119 g de cassonade
155 g de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
90 g de masse gélatine x6

Infuser les zestes de citron vert, la menthe et la vanille dans l'eau chaude pendant 15 minutes. Filtrer, ajouter la cassonade puis porter à ébullition. Refroidir à 40/45°C. Ajouter la masse gélatine puis le **rhum Mount Gay®**. Utiliser à 40/45°C pour imbiber les babas.

3. CHANTILLY MOJITO FROMAGE BLANC

132 g de fromage blanc
132 g de crème épaisse (1)
132 g de crème épaisse (2)
4 g de zestes de citron vert
2 g de menthe fraîche
36 g de cassonade
22 g de masse gélatine x6
61 g de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.

Mixer ensemble le fromage blanc et la crème (1). Infuser les zestes de citron vert et la menthe dans la crème (2) pendant 15 minutes. Filtrer puis ajuster au poids initial de la crème. Ajouter la masse gélatine, la cassonade, puis le **rhum Mount Gay®**. Combiner ces deux préparations puis mixer. Refroidir puis monter.

4. GELÉE CITRON VERT MOUNT GAY®

94 g d'eau
27 g de jus de citron vert
5 g de sucre
1,6 g d'agar agar
32 g de masse gélatine x6
40 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.

Ajouter le sucre et l'agar agar dans l'eau et le jus de citron vert puis faire bouillir. Ajouter la masse gélatine et le **rhum Mount Gay®**. Couler fin à plat sur une plaque. Réfrigérer, puis couper à 9 cm de diamètre.

5. MONTAGE

Etaler du chocolat blanc entre deux feuilles de papier guitare. Couper des ronds de 8.5 cm, puis faire un trou au centre avec une douille de 9 mm. Laisser cristalliser.

Imbiber les babas demi-sphères de 4 cm dans le sirop puis égoutter l'excédent de sirop. Surgeler.

Dans des demi-sphères de 6 cm, pocher la Chantilly Mojito puis insérer le baba congelé.

Bien lisser le dessus puis surgeler.

Démouler, puis traverser le centre avec une paille en métal.

Déposer sur la feuille en chocolat.

Couper des ronds de 9 cm dans la gelée **Mount Gay®** puis appliquer sur le dôme.

Zester du citron vert sur la gelée.

Verser votre recette habituelle de **Mojito Mount Gay®** dans les verres puis recouvrir avec le Caketail (le bord peut être enduit au préalable de glucose pour assurer le maintien de la feuille de chocolat).

Finaliser avec une paille, une tranche de citron vert et une feuille de menthe fraîche.

