



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF Création originale de Manuel BOUILLET, Chef Pâtissier Consultant, Twin's Creative Lab, Taiwan



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
- 112 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
- 84 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
- 20 g de masse gélatine x6
- 41 g de rhum Mount Gay® 55% 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.