



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

AMARETTO

FLEUR DE CAFÉ



LES CHEFS

Création originale de Otto TAY et Loi MINGAI, Champions du Monde de la pâtisserie 2019, Malaisie



Recette pour 9 pièces

1. CROUSTILLANT PECAN

- 202 g de praliné pécan (paragraphe 4)
- 42 g de beurre
- 200 g de chocolat de couverture Alunga 41%
- 26 g de beurre de cacao
- 2 g de sel
- 164 g de Feuilletine
- 164 g de noix de pécan caramélisées*
- Poids total : 800 g

Mélanger ensemble le beurre de cacao, le beurre fondu et le chocolat de couverture fondu. Incorporer le praliné pécan, le sel et les noix de pécan caramélisées. Ajouter enfin la Feuilletine. Etaler en forme de fleurs à 5 pétales sur feuille en silicone placée sur tapis en silicone. Laisser refroidir.

* Noix de pécan caramélisées : 100 g de sucre, 25 g d'eau, 180 g de noix de pécan, 5 g de beurre de cacao.

Dans une casserole, faire caraméliser le sucre et l'eau. Mélanger avec les noix de pécan chaudes puis le beurre de cacao.

2. PÂTE A CHOUX CAFÉ

- 53 g de beurre
- 50 g de lait (1)
- 7 g de café en poudre
- 1 g sel
- 73 g de farine
- 112 g de lait (2)
- 61 g d'œuf entier
- 93 g de jaune d'œuf
- 166 g de blanc d'œuf
- 84 g de sucre
- Poids total : 700 g

Dans une casserole, porter à ébullition le beurre, le lait (1), le café en poudre et le sel, puis ajouter la farine et mélanger continuellement jusqu'à former une pâte à choux. Mixer la pâte avec lait (2), œuf entier et jaune d'œuf. Faire une meringue avec blanc d'œuf et sucre. Puis incorporer la meringue à la

préparation. Etaler la pâte sur une feuille de papier cuisson dans une plaque de cuisson avec rebord et lisser. Saupoudrer de cacao en poudre et cuire au four à 155°C pendant 22 minutes. Démouler, enlever la feuille de papier cuisson. Découper en 3 bandes sur la longueur, puis chaque bande en 16 rectangles environ.

3. CRÉMEUX CAFÉ

- 140 g de lait
- 23 g de grains de café | infusion café
- 175 g de crème liquide
- 70 g de jaune d'œuf
- 47 g de sucre
- 6 g de masse de gélatine
- 177 g de chocolat de couverture Inaya 65%
- 27 g de chocolat de couverture Alunga 41%
- 35 g d'Amaretto 60% vol.
- Poids total : 700 g

Faire infuser le lait et les grains de café. Dans une casserole, verser l'infusion de café, la crème liquide, le sucre et le jaune d'œuf et mélanger. Ajouter la masse gélatine et les couvertures. Mixer, puis ajouter l'Amaretto.

4. PRALINÉ PÉCAN

- 133 g de sucre
- 20 g d'eau
- 200 g de noix de pécan
- 1 gousse de vanille
- 2 g de sel
- Poids total : 355 g

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 121°C, puis retirer du feu. Ajouter les noix de pécan, mélanger rapidement pour recouvrir les noix de pécan de sirop cristallisé. A feu doux, faire caraméliser. Incorporer la vanille et le sel. Réserver un tiers de la préparation pour le montage : la mixer pour ensuite la pocher sur le crémeux café.

... / ...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CHANTILLY CAFÉ

100 g de crème liquide (1)
10 g de café en poudre
50 g de sucre
1/2 gousse de vanille
24 g de masse de gélatine
400 g de crème liquide (2)
50 g de mascarpone
Poids total : 634 g

Dans une casserole, préparer une infusion de café avec la crème liquide (1) et le café en poudre, puis ajouter le sucre et la gousse de vanille et chauffer à 36°C. Ajouter la masse gélatine, puis émulsifier avec la crème liquide (2) et enfin le mascarpone.

6. MONTAGE

Pocher une boule de crémeux café au centre d'un socle de croustillant pécan. Puis placer les bandes de pâte à choux café verticalement : 5 bandes qui suivent les contours en forme de fleur du croustillant pécan. Remplir chaque pétale de crémeux café, puis de praliné pécan. Pocher enfin la chantilly café au centre du gâteau.

