



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MIEL CALVADOS



LES CHEFS

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



Recette pour 20 à 25 pièces

1. PÂTE FEUILLETÉE

500 g de farine (T45)
14 g de sel
180 g d'eau
100 g de beurre
270 g de beurre de tourage

Mélanger la farine, le sel et l'eau ensemble. Incorporer le beurre. Mélanger rapidement à la main pour ne pas former le gluten. Couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant une nuit.

Étaler en forme de rectangle et poser le beurre de tourage au centre. Plier la pâte deux fois, moitié moitié: 2 tours simples et 1 tour moitié moitié. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure, puis aplatir sur une épaisseur de 6 mm. Réserver pendant une nuit avant de couper avec un emporte-pièce spécifique et cuire entre deux tapis de cuisson et deux plaques de cuisson, pendant 50 minutes à 170°C.

3. MONTAGE

A l'aide d'une poche à pâtisserie, dresser la chantilly chrysanthème sur la pâte feuilletée.

Puis répartir du miel d'acacia et placer quelques zestes de citron vert.

Poser une gaufrette* sur le dessus.

pour les gaufrettes, c'est une déco chocolat, il remplit dans un moule de pavonie

Remplir de miel d'acacia quelques cavités et placer de nouveau quelques zestes de citron vert.

Décorer de quelques morceaux de feuille d'or.

2. CHANTILLY CHRYSANTHÈME

100 g de crème fouettée (1)
6 g de fleurs de chrysanthème
30 g de sucre
38 g de glucose
100 g de mascarpone
400 g de crème fouettée (2)
1/2 gousse de vanille
40 g de Calvados Père Magloire® 60% vol.
30 g de gélatine

Chauffer la crème (1) à 65°C avec les fleurs de chrysanthème. Laisser infuser pendant au moins 4 heures. Filtrer l'infusion dans le bol du robot.

Incorporer le sucre, le glucose, le mascarpone, la crème (2), la vanille et le Calvados Père Magloire®, puis ajouter la gélatine fondue. Réserver au réfrigérateur avant utilisation.

* Gaufrette fabriquée avec du chocolat blanc tempéré, légèrement coloré en jaune, fondu dans un moule pavoni nid d'abeille.