



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



GALETTE NOISETTE CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011
Twin's Creative Lab, Taïwan



Recette pour 2 pièces

Composition :

400 g de pâte feuilletée inversée
Fond: 21 cm - Dessus: 22.5 cm - Puis détailler en rond de 20 cm de diamètre
275 g de crème amande chocolat Rémy Martin® pour galette
15 g de dorure à l'œuf
30 g d'opaline en caramel pour galette

1. PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

220 g de beurre en plaque 82% AOP Isigny (1)
94 g de farine T65 (1)
280 g de farine T65 (2)
20 g de cacao en poudre Michel Cluizel
8 g de sel
46 g de beurre en plaque 82% AOP Isigny (2)
132 g d'eau
Poids total: 800 g

JOUR 1 - PETRISSAGE

1. Le premier jour, mélanger au robot le beurre (1) et la farine (1). Former un beau carré et l'emballer jusqu'au lendemain.
2. Le même jour, préparer la base de la pâte. Placer dans votre bol de mixer : en premier l'eau et le sel. Puis, ajouter la farine et par-dessus le beurre (2). Au crochet, mélanger doucement. Laisser la pâte reposer 15 minutes puis former un beau carré emballé jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

JOUR 2 - TOURAGE

3. Le jour suivant, incorporer la pâte dans le beurre, donner un tour double, laisser reposer 2 heures.
4. Donner un double tour supplémentaire et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Donner un tour simple and laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

JOUR 3 - LAMINAGE

5. Le jour suivant (3^{ème} jour), étendre la pâte à 3.75 mm d'épaisseur, l'assouplir et la couper. Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

2. CRÈME AMANDE CHOCOLAT RÉMY MARTIN® POUR GALETTE

76 g de beurre
76 g de sucre glace
76 g de poudre d'amande
46 g d'œufs
8 g de fécule de maïs
92 g de crème pâtissière
17 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.
73 g de chocolat noir 75% El Jardin Michel Cluizel
40 g de noisettes grillées concassées
61 g de chocolat au lait 51% Riachuelo Michel Cluizel
Poids total : 565 g

1. Mélanger ensemble le beurre et le sucre.
2. Ajouter la poudre d'amande et la fécule de maïs.
3. Puis, ajouter les œufs tempérés, la crème pâtissière détendue au fouet, le Cognac Rémy Martin® et le chocolat noir fondu à 45°C.
4. Ajouter les noisettes concassées ainsi que les pistoles de chocolat au lait.

3. BASE DE CRÈME PÂTISSIÈRE

72 g de lait
12 g de crème
21 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
7 g de fécule de maïs
7 g de beurre
Poids total: 127 g

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
2. Mélanger ensemble les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter enfin la farine de maïs.
3. Porter à ébullition le liquide and cuire le tout comme une crème pâtissière.
4. Finir en ajoutant le beurre et mixer.
5. Laisser refroidir rapidement au réfrigérateur.
6. Réserver au réfrigérateur à 3°C.

4. DORURE À L'OEUF

24 g de jaunes d'œufs
6 g de crème
Poids total : 30 g

Mélanger les ingrédients ensemble et filtrer avant utilisation.

6. MONTAGE ET FINITION

Etape 1: Détailler les disques de pâte feuilleté et les laisser reposer 2 heures à 3°C (fond : 21 cm - dessus : 22.5 cm).

Etape 2: Dans chaque rond de 15 cm, étaler 175 g de crème amande chocolat Rémy Martin® et congeler.

Etape 3: Prendre le 1^{er} disque de pâte feuilletée (le plus petit), passer au pinceau de l'eau sur le pourtour et poser au centre le disque congelé de crème amande chocolat Rémy Martin®.

Etape 4: Prendre le 2^d disque de pâte feuilletée (le plus grand), le tourner d'un quart et le poser sur le dessus. Coller le pourtour sans bulles d'air.

Etape 5: Placer au congélateur quelques minutes pour affermir et couper au cutter au diamètre de 20 cm.

Etape 6: Laisser reposer au minimum 2 heures, puis congeler ou commencer la cuisson.

Etape 7: Retourner la galette afin que la surface lisse soit en haut, puis passer au pinceau une fine couche de dorure. Laisser sécher au réfrigérateur, puis donner une seconde couche. Décorer le dessus à l'aide d'un cutter.

Etape 8: Cuire sur plaque Silpain® quelques cercles dans chaque coin (4/5 cm) + 1 plaque plus importante (pulvériser un peu d'huile afin que le dessus de la galette ne colle pas) à 165°C pendant 55 minutes, clé ouverte, vitesse 2. Puis répartir l'opaline caramel et cuire encore pendant 2/3 minutes.

Etape 9: Laisser refroidir sur une grille métallique.

5. OPALINE AU CAMEL POUR GALETTE

140 g de sucre
56 g d'eau
42 g de glucose
7 g de beurre
Poids total : 245 g

1. Cuire le sucre, l'eau et le glucose jusqu'à obtenir une belle coloration brun doré.
2. Ajouter le beurre et verser sur un Silpat®.
3. Laisser refroidir et mixer au robot coupe.

