



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703

ECLIPSE

LE CHEF

Création originale de
Raphaël GIOT,
Médaillé de bronze à la Coupe du Monde
de la Pâtisserie en 2009
Pâtisserie Giot, Lasne, Belgique



Recette pour 60 personnes, soit 10 entremets de 18 cm de diamètre

1. MOUSSE AU CHOCOLAT CARAMEL

320 g de sirop de sucre
320 g de jaunes d'œufs
500 g de caramel callets Callebaut
140 g de crème fraîche tiède
8 g de gélatine
960 g de crème fouettée

Réaliser un sabayon avec le sirop de sucre et les jaunes d'œufs. Refroidir au batteur muni d'un fouet. Détendre le chocolat fondu avec la crème tiède et ajouter la gélatine fondue. Mélanger le sabayon avec le chocolat et ajouter délicatement la crème fouettée.

2. CRÈME BRÛLÉE VANILLE

940 g de lait entier
940 g de crème fraîche 40%
300 g de jaunes d'œufs
4 gousses de vanille
260 g de sucre
30 g de gélatine
50 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Réaliser une anglaise avec les ingrédients à 84°C. Ajouter la gélatine non fondue à la fin, puis le rhum Mount Gay®. Couler en moule et congeler.

3. CRAQUANT CHOCOLAT CARAMEL

420 g de feuilletine Barry
200 g de caramel callets Callebaut
420 g de praliné noisette Pra-Clas Callebaut

Etaler 120 g pour un cercle de 18 cm de diamètre (pour 6 personnes).

4. BISCUIT CHOCOLAT

560 g de blancs d'œufs
150 g de sucre
800 g de broyage amandes 50/50
100 g de poudre de cacao 22/24% Callebaut
15 g de farine de gruau

Monter et serrer les blancs et le sucre. Ajouter délicatement les poudres préalablement tamisées. Etaler sur plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Cuisson à 180°C pendant 12 minutes, clé fermée.

5. GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT

280 g d'eau
375 g de sucre
470 g de sirop de glucose
375 g de lait concentré sucré
25 g de gélatine
675 g de chocolat au lait 823 34% Callebaut
600 g de nappage neutre
60 g d'eau

Réaliser un sirop avec l'eau, les sucres et cuire à 104°C. Ajouter le lait concentré et la gélatine. Verser progressivement sur le chocolat et mixer le tout. Ajouter le nappage et l'eau bien chauds et redonner un bouillon. Réserver 24 heures au réfrigérateur avant utilisation.

6. MONTAGE ET FINITION

Réaliser un insert de crème brûlée en Flexipan®. Après congélation, ajouter le biscuit d'un côté. Couler la mousse au chocolat dans un moule, ajouter l'insert. Lisser le moule et ajouter le craquant. Congeler. Glacer l'entremets. Déposer un décor de chocolat bronze.

