



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BARRE CACAHUÈTE



LES CHEFS

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

Recette pour 12 pièces environ

1. CROUSTILLANT CACAHUÈTE

117 g de chocolat de couverture Alunga 38%
58 g de beurre de cacao
56 g de pâte de cacahuète
52 g d'huile de pépins de raisins
2 g de sel
1/2 gousse de vanille
196 g de Feuilletine
Poids total : 481 g

Mélanger la couverture fondue avec le beurre de cacao fondu, la pâte de cacahuète, l'huile de pépins de raisins, le sel et la gousse de vanille ensemble, puis ajouter la Feuilletine.

2. PÂTE DE CACAHUÈTE

500 g de cacahuètes
25 g d'huile
Poids total : 525 g

Au robot-coupe, mélanger les cacahuètes torréfiées et l'huile.

3. CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

100 g de sucre
25 g d'eau
180 g de cacahuètes
5 g de beurre de cacao
Poids total : 310 g

Dans une casserole, faire caraméliser le sucre avec l'eau. Ajouter les cacahuètes chaudes, puis le beurre de cacao.
Température de cuisson : 150°C - Temps : 45 minutes



4. CAMEL CACAHUÈTE

250 g de sucre
40 g de sucre inverti
225 g de crème fouettée
25 g de beurre
5 g de sel
1 gousse de vanille
24 g de masse gélatine
98 g de pâte de cacahuète
Poids total : 667 g

Chauffer la crème avec la gousse de vanille et faire infuser pendant 30 minutes. Dans une casserole, préparer un caramel léger avec les sucres, déglacer avec la crème chaude, puis le beurre et le sel. Poursuivre la cuisson de la sauce caramel jusqu'à 490 g, incorporer la masse gélatine et émulsifier avec la pâte de cacahuète.

5. GANACHE MOUNT GAY®

151 g de beurre
172 g de blanc d'œuf
98 g de sucre
18 g de masse de gélatine
148 g de chocolat de couverture Alunga 38%
35 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
Poids total : 622 g

Chauffer le beurre, le blanc d'œuf et le sucre ensemble au bain-marie à 70°C, ajouter la masse de gélatine puis émulsifier avec le chocolat de couverture et le Mount Gay®.

6. ASSEMBLY

