



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

FINGER PISTACHE

LE CHEF

Création originale de
Stephan Destrooper,
Boulangerie Pâtisserie Stephan Destrooper,
Sint-Idesbald, Belgique

Recette pour 1 cadre de 40 x 60 cm



1. BISCUIT MADELEINE

400 g de sucre
420 g d'œufs pasteurisés
355 g de poudre d'amandes 100% Ranson Industries
178 g de beurre de Laiterie 82 % M.G. Corman
134 g de blanc d'œuf pasteurisé
81 g de farine
81 g de jaune d'œuf pasteurisé
28 g de cerises
1,8 g de poudre de vanille

Mélanger le sucre avec les œufs, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs et la vanille pour former une pâte homogène. Ajouter les blancs. Incorporer la farine tamisée.

Verser le biscuit sur une plaque de 40 x 60 cm (1 500 g par plaque) et répartir les cerises. Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir.

La poudre de vanille est obtenue en faisant sécher les gousses de vanille restantes dans une casserole avec un peu de sucre. Le sucre extrait l'humidité des gousses de vanille bouillies et récupère l'arôme résiduel. Lorsque l'ensemble est bien sec, broyer pour obtenir une poudre de vanille et de sucre qui parfumeront les pâtes et les pâtes à frire.

2. FEUILLANTINE PISTACHE

262 g de pâte de pistache 100% Callebaut
139 g de paillété feuillantine Callebaut
42 g de chocolat au lait 823 Callebaut

Faire fondre le chocolat avec la pâte de pistache, puis mélanger avec la feuillantine. Étaler sur le biscuit froid.

3. CRÈME DE MASCARPONE

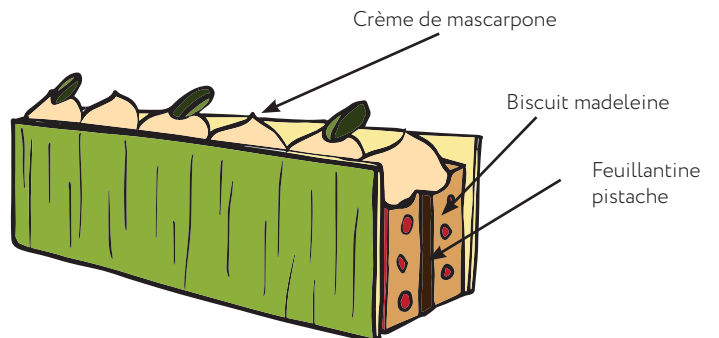
220 g de crème Excellence 35% M.G. Elle & Vire Professionnel
1 gousse de vanille de Madagascar
1 gousse de vanille de Tahiti
57 g de sucre
46 g de jaune d'œuf pasteurisé
15 g de Cointreau® 60% vol.
5 g de poudre de gélatine 200 blooms
12 g d'eau
250 g de mascarpone

Porter à ébullition la crème, la moitié du sucre et les gousses de vanille. Batta les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Mélanger le tout et porter à 82°C (anglaise), ajouter la masse gélatine et bien incorporer. Laisser reposer au réfrigérateur. Ajouter le mascarpone et le Cointreau® et battre en crème légère.

4. DÉCORATION CHOCOLAT

600 g de chocolat blanc W2 28% Callebaut
100 g de beurre de cacao Callebaut
4 g de colorant alimentaire vert

Mélanger le beurre de cacao fondu avec le colorant alimentaire vert. Étaler sur des feuilles de guitare à l'aide d'un pinceau. Laisser cristalliser puis étaler une fine couche de chocolat blanc tempéré sur le dessus. Laisser cristalliser avant de couper en rectangles de 4 x 13 cm.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®