



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

PORT CHARLOTTE

LE CYLINDRE



LE CHEF

Création originale de Nicolas PIEROT, Chef Pâtissier Consultant international



PROGRESSIVE HEBRIDIAN DISTILLERS
BRUICHLADDICH
蘇格蘭艾羅島布赫拉迪
单一麦芽威士忌

Dimensions : Hauteur 4,5 cm - Diamètre 4,5 cm

COMPOSITION :

- pralin noix de pécan
- crumble noix de pécan
- crumble reconstitué
- 12 g de crémeux chocolat au lait Port Charlotte®
- 10 g de biscuit gingembre : 2 pièces de ø 4 cm
- 30 g de mousse chocolat au lait
- 12 g de compotée d'orange au gingembre
- 6 g d'imbibage Ginger Beer (Bundaberg®)
- glaçage lait
- décor lait barrique Port Charlotte®

1. PRALIN NOIX DE PÉCAN

2 200 g de noix de pécan torréfiées
550 g de saccharose
Poids total : 2 750 g

Torréfier les noix de pécan à 150°C. Réaliser un caramel à sec avec le saccharose. Enrober les noix de pécan avec ce caramel. Déposer sur Silpat® et laisser refroidir. Après refroidissement, broyer grossièrement au robot-coupe. Réserver en boîte hermétique à 17°C.

2. CRUMBLE NOIX DE PÉCAN

100 g de beurre 82% M.G.
100 g de cassonade
100 g de poudre de noix de pécan torréfiées
200 g de farine T55
2 g de sel
Poids total : 502 g

Mettre les ingrédients en cuve de batteur. A la feuille, sabler l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte. Passer au crible. Cuire à 150°C et passer au Mycryo en sortie de cuisson.

3. CRUMBLE RECONSTITUÉ

40 g de chocolat au lait 40%
20 g de beurre de cacao
140 g de pâte de noix de pécan
200 g de crumble noix de pécan
75 g de feuillantine
40 g de pralin pécan
4 g de sel maldon
Poids total : 519 g

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat au lait à 45-50°C. Ajouter la pâte de noix de pécan. Dans une cuve de batteur munie d'une feuille, concasser ensemble le crumble noix de pécan, la feuillantine, le pralin pécan et le sel maldon. Ajouter le mélange précédent. Mélanger délicatement pour enrober les éléments secs de matière grasse. Etaler grossièrement sur plaque et placer au réfrigérateur.

4. CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT PORT CHARLOTTE®

124 g de lait
35 g de crème 35% M.G.
40 g de jaunes d'œufs
17 g de saccharose
2 g de poudre de gélatine 200 blooms
12 g d'eau (hydratation pour gélatine)
111 g de chocolat au lait 40%
30 g de beurre de cacao
30 g de beurre 82% M.G.
49 g de whisky Port Charlotte® 50% vol.
Poids total : 450 g

Hydrater la gélatine avec l'eau. Dans une casserole, réaliser une cuisson à l'anglaise avec la crème, le lait, les jaunes d'œufs et le saccharose. Ajouter la gélatine hydratée et dissoudre complètement. Verser la préparation sur le chocolat, le beurre de cacao et le beurre puis mixer pour émulsionner. Ajouter le Port Charlotte® et mixer de nouveau. Couler en bac, filmer au contact et placer 4°C pendant 12 h (cristallisation).

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. BISCUIT GINGEMBRE

78 g de jaunes d'œufs
39 g de saccharose (1)
39 g d'huile de pépins de raisin
52 g de jus de gingembre
105 g de farine T55
209 g de blancs d'œufs
78 g de saccharose (2)
Poids total : 600 g

Dans une cuve, faire monter les jaunes avec le saccharose (1). Dans une seconde cuve, faire monter à vitesse moyenne les blancs avec le saccharose (2). Mélanger délicatement et ajouter en pluie la farine tamisée. Finir avec le mélange huile de pépins de raisin et jus de gingembre. Etaler sur plaque feuille Teflon®. Cuire à 190°C pendant environ 8 à 10 minutes. Retourner après cuisson.

6. MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

81 g de lait
81 g de crème 35% M.G.
33 g de jaunes d'œufs
13 g de saccharose
335 g de chocolat au lait 40%
282 g de crème 35% M.G.
Poids total : 825 g

Monter la crème (2) jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et réserver à 4°C. Dans une casserole, verser le lait, la crème (1), les jaunes d'œufs et le saccharose, cuire l'ensemble à l'anglaise. Verser l'anglaise sur le chocolat. Mixer l'ensemble pour émulsionner. Abaisser la température à 28-30°C. Ajouter 50% de la crème au fouet et le reste à la maryse. Utiliser de suite.

7. COMPOTÉE D'ORANGE AU GINGEMBRE

52 g de suprêmes d'orange
16 g de purée de fruit de la passion
10 g de jus de gingembre frais
26 g de saccharose
2 g de pectine NH
1 g de zestes d'orange
1 g de gélatine en poudre 200 blooms
9 g d'eau (hydratation pour gélatine)
Poids total : 117 g

Faire bouillir les suprêmes, la purée et le mélange saccharose-pectine pendant une minute. Ajouter les zestes d'orange blanchis, puis la masse gélatine. Mixer et réserver.

8. MONTAGE

