



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTE CHAUDE CHOCOLAT ST-RÉMY®



LES CHEFS

Création originale de
Manuel et Alexis BOUILLET,
Chefs pâtisseries consultants,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



1. PÂTE SUCRÉE CACAO

- 250 g de farine T55
- 18 g de cacao en poudre
- 95 g de sucre glace (100%)
- 0,8 g de sel
- 30 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre
- 56 g d'œufs
- Poids total : 599,8 g

Dans le bol du mixeur, sabler ensemble la farine, le cacao en poudre, le sucre glace préalablement tamisé, le sel et la poudre d'amande. Puis incorporer le beurre mou. Terminer par les œufs et mélanger.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur de 3 mm. Laisser reposer au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Découper des bandes et les fonds de tarte pour couvrir des cercles de 8 cm de diamètre.

Cuire au four à 150/155°C pendant environ 15/20 minutes.

2. GANACHE CHOCOLAT NOIR ST-RÉMY®

- 62 g de chocolat noir 70%
- 27 g de chocolat au lait 45%
- 92 g de crème 35%
- 14 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
- Poids total : 195 g

Placer les chocolats dans un récipient haut. Dans une casserole, faire chauffer la crème à 80°C, puis la verser sur les chocolats. Attendre quelques secondes que le chocolat ait fondu puis mixer. En-dessous de 40°C, ajouter le **brandy St-Rémy®** puis mixer de nouveau. Verser dans une poche à pâtisserie, prête à l'emploi.

3. GLACE GRUÉ DE CACAO & ST-RÉMY®

- 532 g de lait
- 100 g de grué de cacao (1)
- 38 g de lait en poudre 0%
- 140 g de sucre
- 50 g de glucose atomisé
- 4 g de stabilisateur
- 42 g de grué de cacao (2) (mixé et tamisé)
- 50 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
- Poids total : 956 g

Préparer une infusion : porter à ébullition le lait. Ajouter le grué de cacao (1). Couvrir de film alimentaire et laisser infuser à température ambiante pendant 3 heures.

Filter le liquide et ajouter du lait pour obtenir le poids initial. A cette infusion, ajouter le lait en poudre puis le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur déjà mélangés ensemble. Pasteuriser le tout à 85°C. Verser dans un récipient et laisser refroidir à 40°C. Incorporer le **brandy St-Rémy®** puis mixer. Ajouter le grué de cacao (2) et mélanger avec une spatule. Laisser refroidir pendant une nuit ou 4 heures minimum. Turbiner et stocker à -18°C.

4. SAUCE CHOCOLAT (DÉCOR)

- 21 g d'eau
- 15 g de sucre
- 44 g de crème 35%
- 6 g de cacao en poudre
- 29 g de chocolat noir 55%
- Poids total : 115 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, la crème et le sucre. Tamiser le cacao en poudre et l'ajouter au liquide. Porter à nouveau à ébullition et filtrer sur le chocolat. Mixer au mixeur plongeant. Le verser dans un beau petit pot verseur pour le service.

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE FONDÉ EN 1765

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MÉLANGE POUR TARTE SOUFLÉE

120 g de blancs d'œufs
40 g de sucre
113 g de jaunes d'œufs
100 g de chocolat noir 70%
100 g de chocolat au lait 48%
Poids total : 473 g

Monter en bec d'oiseau les blancs d'œufs et le sucre. Verser les jaunes d'œufs sur cette meringue et mélanger à la spatule. Puis incorporer les chocolats fondus (40/45°C). Pocher le mélange dans les fonds de tartes (50 g par tartelette).

6. MONTAGE ET FINITION

1 pièce de pâte sucrée au chocolat - ø 8 cm dans un cercle inox perforé
20 g de ganache chocolat noir **St-Rémy®**
50 g de mélange pour tarte soufflé
1 boule de glace au grué de cacao **St-Rémy®**
1 pincée de Fleur de sel
Sauce au chocolat
QS de poudre de grué de cacao

Étape 1 : Pocher la ganache dans le fond des tartelettes (20 g par tartelette) et laisser cristalliser au réfrigérateur.

Étape 2 : Pocher le mélange pour tarte soufflée au chocolat sur la ganache.

Étape 3 : Cuire les tartelettes à 180°C pendant 4/5 minutes.

Étape 4 : Décorer l'assiette : dresser quelques points de sauce au chocolat. Placer un peu de feuilletine pour poser la glace au grué de cacao et **St-Rémy®** et saupoudrer un peu de poudre de grué de cacao.

Étape 5 : A la sortie du four, râper du chocolat noir 70% sur les tartelettes, puis saupoudrer une pincée de fleur de sel.

Étape 6 : Disposer au centre la tarte au chocolat tiède puis dresser une quenelle de glace au grué de cacao **St-Rémy®**.