



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

BISOU

LE CHEF

Création originale de
Brent MAES,
Chocolaterie Joost Arijis,
Gand, Belgique



Recette pour 50 pièces

1. PÂTE À CROISSANTS

1 000 g de farine T45
420 g d'eau
50 g d'œufs
100 g de sucre
45 g de levure fraîche
18 g de sel
20 g de miel
70 g de beurre noisette
500 g de beurre croissant Debic

Pétrir les ingrédients à température aussi froide que possible : 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 8 minutes en 2^{ème} vitesse. Former une boule assez serrée et couvrir d'une feuille de cellophane durant 30 minutes. Puis rabattre la pâte et former une boule de nouveau. Laisser reposer pendant 15 minutes. Rabattre une seconde fois la pâte et la presser sur la moitié d'une plaque de 60 x 40 cm. Entreposer la pâte couverte au congélateur pendant 2 heures, puis au réfrigérateur pendant 12 heures (2 à 4°C). La pâte est alors prête à l'emploi.

Abaisser la pâte, puis le beurre sur une épaisseur de 8 mm et disposer le beurre au centre de la pâte. Donner 1 tour double (x 4) puis 1 tour simple (x 3). Laminer le pâton à la largeur souhaitée, puis coller de fins morceaux de pâte rouge sur le dessus avant de laminer sur une épaisseur de 2,5 mm.

2. PÂTE À CROISSANTS ROUGE

1 000 g de farine T45
420 g d'eau
50 g d'œufs
100 g de sucre
45 g de levure fraîche
18 g de sel
20 g de miel
70 g de beurre noisette
500 g de beurre Croissant Debic
QS Colorant alimentaire rouge

La préparation est identique à celle de la pâte à croissants neutre. Laminer la pâte à 2/3 mm d'épaisseur. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper des bandes de 1 cm de large et les coller sur la pâte neutre.

3. CRÈME D'AMANDES

200 g de beurre Debic Cake
140 g de sucre
66 g de pâte d'amandes
150 g d'œufs
200 g de poudre d'amandes 100%
100 g de crème pâtissière

Mélanger le sucre avec la pâte d'amandes. Ajouter le beurre mou en deux fois tout en mélangeant. Incorporer les œufs et la poudre d'amandes en alternance, enfin la crème pâtissière (à température ambiante). Étaler sur une épaisseur de +/- 1 cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire la crème d'amandes au four à 180°C pendant 15 minutes. Couper et congeler rapidement pour faciliter la découpe en barres de 6 x 1,5 cm. Conserver au congélateur.

4. GELÉE DE FRAMBOISES

424 g de purée de framboises
21 g de sirop de sucre
20 g de Gin The Botanist® 60% vol.
15 g de gélatine en poudre
75 g d'eau

Faire tremper la poudre de gélatine dans l'eau et conserver au froid. Chauffer la purée avec le sirop à 80°C. Ajouter la masse gélatine et mélanger rapidement. Laisser refroidir avant d'ajouter le gin The Botanist® puis mixer en pâte lisse.

5. SIROP SUPER BRILLANT

100 g d'eau
200 g de sucre
100 g de glucose

Porter à ébullition les ingrédients et laisser refroidir.

6. MONTAGE ET FINITION

Couper la pâte en rectangles de 6 x 14 cm. Placer une barre de crème d'amandes cuite congelée (longueur de 6 cm) sur un rectangle et rouler de façon bien serrée. Humidifier le dernier bord de la pâte pour qu'il adhère bien. Placer le pâton, fermeture vers le bas, dans un moule à cube graissé (6 x 6 cm) et laisser lever pendant 2 heures à 28°C. Faire cuire au four à 165°C pendant 15-20 minutes.

Immédiatement après la cuisson, démouler et badigeonner de sirop, puis prolonger la cuisson de 3 minutes. Laisser refroidir. Pratiquer deux petites ouvertures sur le fond avec un embout et remplir de gelée de framboises.