



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

LES RECETTES CLASSIQUES REVISITÉES

SAUCE CHOCOLAT RÉMY MARTIN®

pour accompagner les desserts à la vanille, au chocolat, aux épices, etc.

125 g de lait
50 g de glucose
200 g de crème fleurette
250 g de couverture chocolat noire 64%
20 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.

Porter à ébullition le lait, la crème et le glucose. Verser sur la couverture chocolat, mélanger puis mixer a froid, ajouter le cognac.

CRÈME ANGLAISE COINTREAU®

pour accompagner les desserts aux fruits, au chocolat, les financiers, etc.

250 g de lait
1/2 gousse de vanille
90 g de jaunes d'oeufs
40 g de sucre semoule
12 g Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition le lait, la vanille. Verser sur le mélange sucre semoule et jaunes d'oeufs blanchis. Cuire à 85°C. Refroidir rapidement à 4°C, puis ajouter le Cointreau®.

CRÈME TIRAMISU AMARETTO

Pour garnir les biscuits, génoises, gauffres, boudoirs, coupes, etc.

260 g de sucre semoule
90 g d'eau
140 g de jaunes d'oeufs
500 g de mascarpone
12 g de gélatine en feuilles
500 g de crème fouettée
45 g d'Amaretto 50% vol.

Faire cuire l'eau et le sucre à 121°C. Verser en fouettant au batteur sur les jaunes d'oeufs et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement (pâte à bombe). Détendre le mascarpone avec la moitié de la pâte à bombe froide, ajouter la crème fouettée puis le reste de la pâte à bombe préalablement mélangée à la gélatine fondue. Ajouter l'Amaretto. Utiliser aussitôt.

CRÈME ANGLAISE PORT CHARLOTTE®

pour accompagner tout dessert au chocolat, moelleux, cakes, etc.

250 g de lait
1/2 gousse de vanille
10 g de caramel base
40 g de sucre semoule
90 g de jaunes d'oeufs
15 g de whisky Port Charlotte® 50% vol.

Porter à ébullition le lait, la vanille et le caramel de base. Verser sur les jaunes d'oeufs et sucre semoule blanchis et cuire à 85°C. Mixer. Refroidir rapidement à 4°C, ajouter le whisky et réserver.

CRÈME MILLE-FEUILLES MOUNT GAY®

pour garnir toutes préparations de pâte feuilletée, brisée, sablée, avec ou sans fruits, etc.

500 g de lait
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'oeufs
110 g de sucre semoule
40 g de poudre à crème
30 g de beurre
25 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

125 g de crème fouettée
Chauffer le lait et la vanille. Mélanger sucre semoule, jaunes d'oeufs et poudre à crème. Blanchir et détendre le mélange avec un peu de lait bouillant. Reverser dans le lait et cuire 2 mn à partir de l'ébullition. A chaud, incorporer le beurre. Lisser, filmer et stocker au froid. Mélanger le rhum à froid puis la crème fouettée.

CARAMEL DE BASE

Pour parfumer toute crème : anglaise, pâtissière, mousseline, au beurre, etc.

Faire un caramel de base avec 100 g de sucre semoule cuit très coloré et 200 g de crème fleurette chaude pour stopper la cuisson.

