



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## BÛCHE SOLEIL

LE CHEF

Création originale de  
Andy Verstraeten,  
Pâtisserie Grains de Vanille,  
Rixensart, Belgique



Recette pour 1 bûche

### 1. DACQUOISE SÉSAME

200 g de poudre d'amandes 100%  
70 g de poudre de sésame blanc  
88 g de farine  
56 g de pâte de sésame noir  
110 g de sucre cristallisé (1)  
352 g de blancs d'œufs  
248 g de sucre cristallisé (2)  
30 g de grains de sésame noir  
Sucre glace

Tamiser les poudres, la farine et le sucre (1). Dans une cuve, placer les blancs, puis incorporer le sucre (2) en 3 fois. Lorsque les blancs sont bien serrés, en mélanger une partie à la pâte de sésame noir (1). Lorsque la préparation est bien homogène, incorporer l'ensemble à la masse principale. Verser les matières sèches progressivement. Une fois le mélange effectué, étaler sur une plaque de 40 x 60 cm et saupoudrer de sésame noir (2) et de sucre glace. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.

### 2. CONFIT CITRON - YUZU

67,6 g de zestes de citron  
225 g de purée de citron  
225 g de jus de yuzu  
140 g de sucre cristallisé  
125 g de miel  
2,8 g de pectine NH  
10 g de Gin The Botanist® 60% vol.

Faire blanchir les zestes de citron 3 fois. Diluer une partie du sucre avec la pectine. Dans une casserole, porter à ébullition la purée de citron, le jus de yuzu, le reste du sucre et le miel. Ajouter le sucre-pectine, laisser tiédir avant d'incorporer le Gin The Botanist®. Confire les zestes pendant 15 minutes. Laisser refroidir une nuit. Étaler le confit sur le biscuit dacquoise.

### 3. CRÈMEUX YUZU

60,7 g de crème Debic Tenue & Foisonnement  
30 g de jus de yuzu  
19,5 g de jaunes d'œufs  
18,5 g de sucre cristallisé  
1,2 g de feuilles de gélatine argent  
13 g de Gin The Botanist® 60% vol.

Placer la gélatine dans l'eau au réfrigérateur. Dans une casserole, chauffer la crème, le jus de yuzu et le Gin The Botanist®. Blanchir les jaunes et le sucre, puis réaliser une anglaise (82°C). Ajouter la gélatine dans l'anglaise. Peser 150 g de masse et verser dans le moule oblong de 22 cm. Congeler.

### 4. PRALINÉ SÉSAME

333 g de sucre cristallisé  
80 g d'eau  
250 g de sésame blanc  
250 g d'amandes

Dans une casserole, porter le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter le sésame blanc et les amandes préalablement torréfiées. Faire caraméliser, puis laisser refroidir sur une feuille en silicone. Mixer. Prévoir pour l'insert 70 g de praliné sésame + 5 g d'huile de pépins de raisin. Peser 50 g de cette masse et l'étaler sur l'insert yuzu. Congeler.

### 5. CROUSTILLANT SÉSAME

84,5 g de praliné sésame  
62,5 g de pâte de sésame blanc  
217 g de chocolat au lait 823  
175 g de feuilletine  
8 g de sésame blanc

Faire fondre le chocolat au lait, ajouter le praliné sésame et la pâte de sésame. Mélanger l'ensemble avec la feuilletine et le sésame blanc. Étaler sur une plaque de 40 x 60 cm et détailler à la dimension de l'insert.

### 6. MOUSSE FROMAGE

85 g de lait entier  
27,5 g de jaunes d'œufs  
27,5 g de sucre cristallisé  
6 g de feuilles de gélatine argent  
30 g d'eau  
180 g de fromage Philadelphia  
40 g de sucre glace  
180 g de yaourt grec  
275 g de crème Debic Tenue & Foisonnement



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

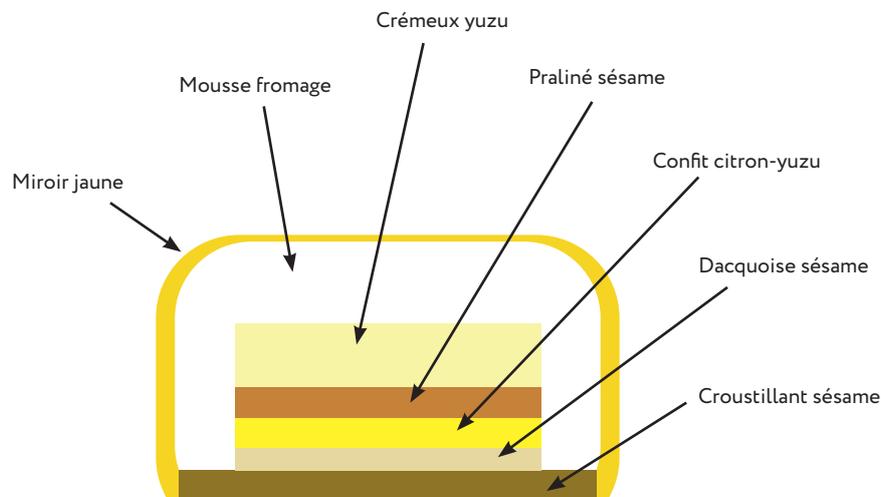
Egoutter le yaourt grec la veille pour obtenir un poids final de 90 g. Placer la gélatine dans l'eau froide au réfrigérateur. Chauffer le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis réaliser une anglaise (82°C) et ajouter la gélatine. Mélanger le fromage et le sucre glace. Incorporer le yaourt grec. Lorsque la crème anglaise est à 30°C, verser l'anglaise sur le mélange de fromage blanc puis incorporer la crème montée.

## 7. MIROIR JAUNE

- 150 g d'eau (1)
- 300 g de glucose
- 300 g de sucre cristallisé
- 200 g de lait concentré sucré
- 20 g de poudre de gélatine
- 120 g d'eau (2)
- 300 g de chocolat blanc Velvet
- 5 g de colorant jaune en poudre

Dans une casserole, porter l'eau (1), le glucose et le sucre à 103°C. Verser sur le lait concentré sucré et la masse de gélatine préalablement fondue, puis sur le chocolat blanc et le colorant jaune. Mixer et réserver au réfrigérateur. Chauffer le glaçage à 40°C et l'utiliser à 30 - 35°C.

## 8. MONTAGE



COINTREAU

ST-RÉMY

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®