



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## S.A.R.S.

### BISCUIT SACHER MYRTILLE & CREMEUX CHOCOLAT AU LAIT

LE CHEF

Création originale de  
Babis Polykateros,  
Chef pâtissier, glacier, chocolatier  
consultant



Recette pour 45 entremets de 100 g

#### 1. CRÉMEUX MYRTILLE

945 g de purée de myrtille Boiron  
375 g de sucre  
300 g d'œufs entiers  
240 g de jaunes d'œufs  
15 g de feuilles de gélatine  
330 g de beurre 82%

Verser la purée de myrtille et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter les œufs (entiers et jaunes) et bien mélanger. Porter de nouveau à ébullition. Retirer du feu. Laisser refroidir à 65°C avant d'ajouter la gélatine hydratée et le beurre.

#### 2. CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT

770 g de lait entier 3.5%  
770 g de crème fraîche 35%  
150 g de sucre  
940 g de chocolat au lait 823  
310 g de jaunes d'œufs  
15 g de feuilles de gélatine  
20 g de **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®** 50% vol.

Porter à ébullition le lait, la crème et le sucre. Verser la crème chaude sur les jaunes d'œufs et bien mélanger. Lorsque la température atteint 82°C, ajouter la gélatine hydratée. Mélanger et verser sur les pépites de chocolat au lait. Mélanger de nouveau pour émulsionner complètement et rehausser la saveur en ajoutant quelques gouttes de **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®**.

#### 3. BISCUIT SACHER

300 g de beurre 82%  
300 g de sucre (150 + 150)  
300 g de poudre d'amande  
150 g de farine  
240 g de jaunes d'œufs  
150 g d'œufs entiers  
300 g de blancs d'œufs  
400 g de chocolat noir 60-40

Fouetter les blancs d'œufs avec 150 g de sucre. Par ailleurs, bien mélanger le beurre, le reste du sucre, les œufs entiers, les jaunes et le chocolat fondu. Ajouter la poudre d'amande, la farine et bien mélanger. Incorporer délicatement à la meringue. Étaler sur un plateau de 40 x 60 cm et faire cuire à 190°C pendant 18 minutes.

#### 4. SIROP FRAMBOISE

200 g purée de myrtille Boiron  
300 g d'eau + 500 g de sucre  
100 g **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®** 50% vol.

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients excepté la boisson spiritueuse de framboise Jacobert® et porter à ébullition. A 80°C, ajouter la **boisson spiritueuse de framboise Jacobert®**.

#### 5. GLAÇAGE VIOLET

150 g d'eau  
300 g de sucre  
300 g de sirop de glucose  
200 g de lait concentré sucré  
25 g de feuilles de gélatine  
300 g de chocolat blanc W2  
10 g de colorant violet (à base de graisse)  
400 g de chocolat noir 60-40

Verser l'eau, le glucose et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter consécutivement le lait condensé sucré, la gélatine hydratée, le chocolat coloré et bien mélanger. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 24 heures. Appliquer à 35°C.

#### 6. PISTOLET À CHOCOLAT

500 g de chocolat blanc W2  
500 g de beurre de cacao  
20 g de colorant violet (à base de graisse)

COINTREAU

ST-RÉMY  
HISTORIQUE DE FRANCE

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Vaporiser le riz soufflé croustillant de chocolat violet pour décorer la sphère (voir la photo).

## 7. MONTAGE

