



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SHISO-FRAMBOISE



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



1. SABLÉ GRAHAM

Pour 2 :
100 g de farine Graham (complète)
160 g de farine T65
3 g de levure chimique
2 g de sel
80 g de cassonade
80 g de beurre 82% M.G.
60 g de miel
40 g d'eau
Poids total : 525 g

Dans une cuve de batteur, sabler le beurre en petits cubes, la cassonade, la levure chimique, le sel, le miel et les farines. Lorsqu'il n'y a plus de résidus de beurre, ajouter l'eau. Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver sous film pendant 12 h au réfrigérateur. Etaler à 3 mm d'épaisseur et détailler selon besoin. Cuire au four à 140°C pendant 18 à 20 minutes. Passer le produit au beurre de cacao Mycryo®.

2. CRÉMEUX SHISO FRAMBOISE

Pour 4 :
184 g de jaunes d'œufs
52 g de saccharose
364 g de lait entier
364 g de crème 35% M.G.
452 g de chocolat de couverture noir Maracaibo Clasificado 65%
452 g de chocolat de couverture lait Maracaibo Criolait 38%
76 g de purée de framboise
52 g de jus de shiso pourpre (centrifugé)
Poids total : 1 996 g

Dans une casserole, mélanger le lait, la crème, le glucose et les jaunes d'œufs. Cuire l'ensemble comme pour une

crème anglaise. Verser sur les couvertures et émulsionner au mixer. Ajouter le jus de shiso pourpre et la purée de framboise. Terminer l'émulsion au mixer. Couler et réserver au réfrigérateur à 4°C.

3. CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT (CRÈME LÉGÈRE)

Pour 4 :
252 g de jaunes d'œufs
204 g de saccharose
80 g d'amidon de maïs
1 000 g de lait entier
116 g de chocolat de couverture noire Maracaibo Clasificado 65%
600 g de crème 35% M.G.
Poids total : 2 252 g

Porter à ébullition le lait dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger le saccharose avec l'amidon puis ajouter la crème et les jaunes d'œufs. Verser 50% du lait chaud et mélanger uniformément. Transférer l'ensemble dans la casserole et porter progressivement à ébullition. Une fois la crème pâtissière cuite, émulsionner en incorporant le chocolat de couverture.

Placer sur plaque filmée et refroidir rapidement au surgélateur. Puis réserver au réfrigérateur à 4°C. Faire monter la crème. Réserver au réfrigérateur. Passer la crème pâtissière au tamis. Incorporer délicatement la crème montée. Réserver en poche pour le montage, au réfrigérateur à 4°C.

4. GEL DE FRAMBOISE SHISO

Pour 3 :
471 g de purée de framboise
283 g de jus de shiso pourpre (obtenu en centrifugeuse)
13,5 g d'agar agar
114,5 g de saccharose
Poids total : 882 g

.../...

COINTREAU

ST-RÉMY

MOUNT GAY
Barrados Rum 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
DELAY DRY GIN

METAXA

Griottines®

Jacobs®

Pine
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Dans une casserole, mélanger la purée de framboise, le jus de shiso, l'agar agar, le saccharose et porter le tout à ébullition. Réserver au réfrigérateur. Mixer au Thermomix. Utiliser de suite.

5. BISCUIT MOELLEUX CACAO

Pour 2 :

480 g de blancs d'œufs
290 g de saccharose
300 g de jaunes d'œufs
170 g de lait
166 g d'huile de pépins de raisins
250 g de farine T45
50 g de poudre de cacao Felchlin
10 g de levure chimique
6 g de sel
Poids total : 1 722 g

Tamiser la farine, la poudre de cacao et la levure chimique. Mélanger le lait et l'huile de pépins de raisins. Dans une cuve de batteur munie du fouet, faire mousser les jaunes d'œufs et le sel. Dans une seconde cuve, verser les blancs d'œufs et le saccharose pour réaliser un blanc meringué. Ajouter délicatement les jaunes d'œufs mousseux. A l'aide d'une maryse, incorporer en pluie les poudres. Détendre le mélange lait - huile de pépins de raisins avec une petite quantité de masse mousseuse. Finaliser le mélange.

Couler sur une feuille Teflon®, elle-même posée sur une plaque. Etaler à l'aide d'une palette coudée. Cuire à 190°C au four ventilé pendant 6 à 8 minutes. Vérifier la cuisson. Placer la seconde feuille Teflon® sur le dessus du biscuit et le retourner sur grille le temps du ressuage.

6. MONTAGE ET FINITION

Pour 1 :

8 g de sablé Graham (emporte pièce de ø 5 cm)
12 g de crémeux shiso framboise
20 g de crème pâtissière chocolat
4 g de gel de framboise shiso
8 g de biscuit moelleux cacao (emporte pièce de ø 4 cm)
6 g de spray Cointreau®
5 g de chocolat blanc (cerclage : ø 5 cm, h. 3.5 cm)
Décor
Framboises déshydratées
Feuille de shiso pourpre cress

