



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CHOCO ST-RÉMY®



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef Pâtissier Créateur Debic,
Membre Passion Pâtisserie,
Belgique



Recette pour 10 pièces de 10 cm de hauteur sur 10 cm de diamètre

1. MOUSSE AMANDE

- 200 g de pâte d'amandes 70%
- 25 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.
- 100 g de lait
- 10 g de gélatine
- 220 g de crème fouettée Debic 35%

Diluer la pâte d'amandes avec le lait chaud. Incorporer la gélatine préalable trempée dans l'eau froide. Ajouter le brandy **St-Rémy®** puis la crème légèrement fouettée. Répartir dans des tubes de 6 cm de hauteur et 3 cm de diamètre et fermer avec une fine couche de génoise maison. Congeler.

2. PÂTE SABLÉE BRETONNE

- 225 g de beurre
- 215 g de sucre
- 120 g de jaunes
- 8 g de gros sel marin
- 28 g de levure chimique
- 300 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 35 g de pépites de chocolat
- 35 g de beurre de cacao Mycryo®

Réduire le beurre en pommade avec le sucre et ajouter les jaunes d'œufs légèrement fouettés. Tamiser la levure chimique dans la farine, puis mélanger avec les pépites de chocolat et la poudre d'amandes. Incorporer au mélange précédent et pétrir rapidement. Etaler sur papier cuisson et stocker au froid. Abaisser la pâte à 7 mm d'épaisseur. Déposer dans un cercle à cuire (16 cm de diamètre) puis passer au four à 165°C pendant 22 minutes.

3. MOUSSE CHOCOLAT ST-RÉMY®

- 115 g de jaunes
- 140 g de sucre
- 300 g crème Debic 35% (1)
- 400 g de chocolat noir Mexique 66%
- 200 g de chocolat lacté Java 36%
- 55 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.
- 1 250 g de crème Debic 35% (2)

Préparer une anglaise (85°C) avec les jaunes, le sucre et la crème (1). Verser sur les deux chocolats et mixer. Ajouter le brandy **St-Rémy®** et incorporer la crème fouettée (2). Remplir les moules avec du plastique à relief. Congeler et insérer des tubes congelés avec la mousse d'amandes.

4. GELÉE A LA LIMONADE

- 250 ml de jus de citron vert + les zestes
- 250 g d'eau
- 250 g de sucre
- 18 g de gélatine
- 2 mangues fraîches

Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter le jus de citron vert et les zestes, puis la gélatine fondue. Laisser prendre au froid pendant une nuit. Fouetter la masse pendant 10 à 12 minutes en vitesse maximum. Verser sur une plaque et congeler. Découper en cubes pour la décoration.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MONTAGE & FINITION

Démouler les cercles et pulvériser avec du chocolat noir/ beurre de cacao (50/50). Placer sur les fonds de sablé breton. Décorer avec des morceaux de brownie, des cubes de gelée de limonade et de mangue.

