



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

FLEUR



Création originale
de Sinodis, Shanghai



Recette pour 15 desserts individuels (130 g chacun)

1. SORBET GOYAVE

24 g d'aneth frais
600 g de jus de goyave
250 g d'eau
120 g de sucre semoule
13 g de purée de citron (sans sucre ajouté)
65 g de dextrose
20 g de névuline (sirop de trimoline)
90 g de glucose en poudre
7 g de prosorbet 5 chaud-froid (stabilisant)

Mélanger tous les ingrédients de manière serrée puis turbiner.

2. CROUSTILLANT AU MIEL

80 g de miel
120 g de blanc d'œuf
120 g de beurre à 82%
5 g de poudre de framboise
120 g de farine T45

Mélanger tous les ingrédients, verser dans un moule pour créer un décor de pétales ajoutées de 11,5 cm de diamètre. Puis placer au réfrigérateur pendant 2 heures. Cuire au four à 140°C pendant 3 minutes, puis couvrir d'aluminium. Poursuivre la cuisson pendant 1,5 minutes.

3. BISCUIT MIEL & CITRON

255 g d'œuf liquide entier
20 g de purée de citron (sans sucre ajouté)
205 g de sucre semoule
205 g de miel
126 g d'huile de maïs
180 g de crème fleurette 35%
300 g de farine T45
10 g de levure chimique
3 g de sel

Fouetter l'œuf, la purée et le sucre, puis incorporer lentement le miel. Mélanger l'huile et la crème avant d'ajouter la farine, la levure et le sel. Mélanger le tout et verser dans un moule carré de 28 cm de côtés. Cuire au four à 170°C pendant 12 minutes.

4. FROMAGE FRAIS À LA VANILLE ET AU MIEL

85 g de lait entier
40 g de miel
18 g de masse de gélatine
100 g de fromage frais
325 g de crème fleurette 35%
4 g d'extrait de vanille

Faire chauffer le lait et le miel avant d'incorporer la masse de gélatine. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Fouetter avant utilisation.

5. MOUSSE DE MIEL

65 g de miel
2 g de lait entier
225 g d'émulsion de sucre

Mélanger tous les ingrédients et faire chauffer à 60°C. Verser dans un siphon avant utilisation.

6. CUBES D'ANANAS AU RHUM ILES DU VENT

300 g d'ananas frais en cubes
30 g de sucre semoule
8 g d'amidon de maïs
3 g de purée de citron vert (sans sucre ajouté)
15 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
12 g de crème fleurette 35%
1 zeste de citron vert

Cuire les cubes d'ananas et le sucre jusqu'à ce que les cubes deviennent transparents. Ajouter l'amidon de maïs, la purée, le rhum Iles du Vent, la crème et le zeste de citron vert.

7. MONTAGE

Couper le biscuit avec un cercle de 6 cm de diamètre, puis évider le centre avec un emporte-pièce de 2,5 cm de diamètre. Vous obtiendrez un biscuit en forme de doughnut à placer au centre de l'assiette.

Poser le sorbet goyave au centre du biscuit puis fouetter le fromage frais avant de le verser sur le biscuit.

Garnir de mousse de miel le centre.

Décorer de quelques cubes d'ananas et d'un croustillant au miel.