



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## VERRINE MOJITO SHISO GIN



LE CHEF

Création originale de  
Emmanuel RYON  
Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
'Une glace à Paris', France



### 1. JUS DE CONCOMBRE SHISO THE BOTANIST®

200 g de jus de concombre centrifugé  
4 g de shiso vert  
14 g de sucre semoule  
4 g de jus de citron vert  
15 g de gin The Botanist® 60% vol.

Réaliser un granité : mixer le shiso dans le jus de concombre.  
Ajouter le sucre, le jus de citron vert et le gin The Botanist®.

### 2. CRÉMEUX SHISO THE BOTANIST®

200 g de lait  
8 g de shiso vert  
200 g de crème fleurette  
80 g de sucre semoule  
80 g de jaunes d'œufs  
25 g de gin The Botanist® 60% vol.  
2 feuilles de gélatine  
25 g de féculé  
125 g de beurre

Mixer le shiso dans le lait. Chinoiser. Dans une casserole,  
porter le lait au shiso et la crème à ébullition. Ajouter les jaunes  
d'œufs blanchis avec le sucre et la féculé puis porter l'ensemble  
à ébullition. Ajouter la gélatine (préalablement trempée dans  
l'eau froide pendant 20 minutes et chinoisée). Mixer. Refroidir  
à 40°C. Ajouter le beurre et le gin The Botanist®. Mixer. Laisser  
refroidir et réserver.

### 3. ECUME THE BOTANIST®

450 g d'eau  
30 g de farine de riz  
40 g de sucre semoule  
30 g de gin The Botanist® 60% vol.

Porter à ébullition l'eau, la farine et le sucre. Laisser refroidir  
à 40°C puis ajouter le gin The Botanist®. Verser le mélange  
dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz. Réserver au  
réfrigérateur.

### 4. MONTAGE

Dans une verrine, pocher 20 g de crémeux shiso.  
Coulér 30 g de jus de concombre shiso The Botanist®.  
A l'aide du siphon, remplir la verrine d'écume The Botanist®.

