



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

ST-RÉMY®
— HOLLANDAISE FINEST CHAMPAGNE COGNAC —

TIRAMISU ONLY FOR MEN



LE CHEF

Création originale de
Marc DUCOBU
Relais Desserts,
Pâtisserie DUCOBU,
Waterloo, Belgique



Recette pour 1 cadre de 60 x 40 cm

1. SABLÉ SPÉCULOOS

520 g de spéculoos cuits maison
180 g de pâte sablée cuite maison
240 g de chocolat au lait 44 % sélection

Mélanger les spéculoos, la pâte sablée et le chocolat fondu.
Étaler sur plaque de 60 x 40 cm.

2. BISCUIT SANS FARINE

640 g de poudre d'amandes 50 %
80 g de poudre d'amandes 100 %
80 g de café soluble
1080 g de blancs d'œufs
575 g de sucre
830 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le café dans les jaunes d'œufs et ajouter ce mélange à la meringue. Incorporer les poudres tamisées. Étaler 4 plaques de 60 x 40 cm de 750 à 820 g chacune. Cuire à 180°C pendant 15 minutes.

3. IMBIBAGE ST-RÉMY®

150 g de crème fraîche non sucrée 35%
150 g d'eau
150 g de sirop
40 g de lait concentré non sucré
40 g d'extrait de café
50 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble sauf le brandy. Ajouter le brandy **St-Rémy®** hors du feu, après ébullition (en dessous de 76°C). Utiliser directement.

4. CRÈME VANILLE-MASCARPONE

400 g de lait entier frais
60 g de trimoline
60 g de glucose
300 g de chocolat blanc sélection
375 g de crème fraîche non sucrée 35%
500 g de mascarpone
1 demi gousse de vanille
3 g d'extrait de vanille
85 g de masse gélatine (14 g de poudre de gélatine + 71 g d'eau)
660 g de crème fraîche non sucrée 40%

A préparer la veille.

Chauffer le lait avec le glucose, la trimoline et la vanille. À ébullition, verser sur le mascarpone, le chocolat blanc et la masse gélatine et mixer. Ajouter l'extrait de vanille et la crème 35% froide. Laisser infuser 24 heures. Monter la crème vanille au batteur et ajouter la crème 40% préalablement montée.

5. CRÈME CAFÉ ST-RÉMY®

480 g de crème fraîche non sucrée 35% (1)
140 g de grains de café torréfiés

Infuser ensemble minimum 24 heures à l'avance.

190 g de crème fraîche non sucrée 35% (2)
6 g de café soluble
20 g de glucose
20 g de trimoline
250 g de chocolat au lait 45 % Venezuela
50 g de brandy **St-Rémy®** 60% vol.

... / ...



RÉMY COINTREAU

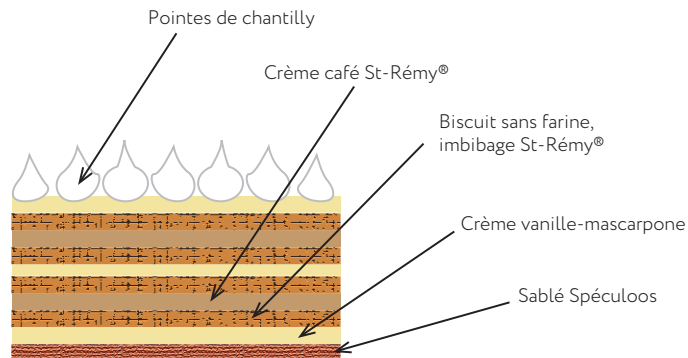
GASTRONOMIE

Chauffer la crème (2) avec le glucose, la trimoline et le café soluble. Laisser refroidir et ajouter le brandy **St-Rémy®**. Verser sur le chocolat en 3 fois pour réaliser une ganache. Chinoiser la crème au café (1), verser ce mélange sur la ganache et mixer. Laisser infuser 24 heures. Monter très légèrement le mélange au batteur.

6. MONTAGE ET FINITION

Commencer par le sablé spéculoos et alterner les couches de biscuits café imbibé, crème vanille mascarpone (850 g/étage) et crème café (450 g/étage).

Terminer en décorant avec des pointes de chantilly et saupoudrer de cacao.



Dans la vidéo, le cognac Rémy Martin® est à remplacer par le brandy St-Rémy®.

COINTREAU

ST-RÉMY®
COGNAC

MOUNT GAY®
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®