



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

PORT CHARLOTTE

VERRINE MONT BLANC



LE CHEF

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



1. COULIS CHÂTAIGNE PORT CHARLOTTE®

250 g de crème de marron
50 g de **whisky Port Charlotte®** 50% vol.
Poids total : 300 g

Dans un récipient, mélanger les ingrédients ensemble.
Réserver.

2. CRÈME GLACÉE CHÂTAIGNE PORT CHARLOTTE®

500 g de lait entier
160 g de crème 35%
75 g de sucre semoule
50 g de glucose atomisé
50 g de poudre de lait 0%
3 g de stabilisateur
50 g de jaunes d'œufs
200 g de pâte de marron
150 g de crème de marron
15 g de **whisky Port Charlotte®** 50% vol.
Poids total : 1 253 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
Ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre, glucose,
stabilisateur et poudre de lait. Cuire à 83°C. Incorporer la
pâte de marron et la crème de marron, puis le **Port Charlotte®**.
Mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Laisser mûrir pendant au
minimum 4 heures. Mixer et turbiner.

3. CRÈME GLACÉE MATCHA

1 036 g de lait entier
20 g de poudre de thé vert Matcha
330 g de crème fleurette 35%
240 g de sucre semoule
100 g de poudre de lait 0%
100 g de glucose atomisé
9 g de stabilisateur
Poids total : 1 835 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
Ajouter le mélange sucre, poudre de thé, glucose, poudre de
lait et stabilisateur. Cuire à 85°C. Mixer et refroidir rapidement
à 3°C. Laisser mûrir pendant au minimum 4 heures. Mixer et
turbiner.

4. MERINGUE VANILLE

188 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule (1)
20 g de sucre semoule (2)
130 g de sucre semoule (3)
188 g de sucre glace
6 g de vanille en poudre
2 g de crème de tartre
Poids total : 574 g

Au batteur, monter les blancs avec le sucre (1) et la crème
de tartre. Ajouter graduellement le sucre (2). A la fin, serrer
les blancs avec le sucre (3). A la maryse, incorporer le
mélange tamisé sucre glace et vanille en poudre. Dresser des
meringuettes. Cuire au four ventilé à 80°C pendant 1h30.

5. APPAREIL À MONT BLANC

300 g de pâte de marron
50 g de crème de marron
70 g de lait
45 g de beurre
10 g de **whisky Port Charlotte®** 50% vol.
Poids total : 475 g

Dans une casserole, chauffer le lait et le beurre. Au batteur
muni de la feuille, mélanger la pâte de marron et la crème de
marron. Incorporer le mélange tiède lait-beurre. Ajouter le **Port
Charlotte®**. Réserver.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. MERINGUE ITALIENNE

200 g de sucre semoule
20 g de glucose
60 g d'eau
100 g de blancs d'œufs
Poids total : 380 g

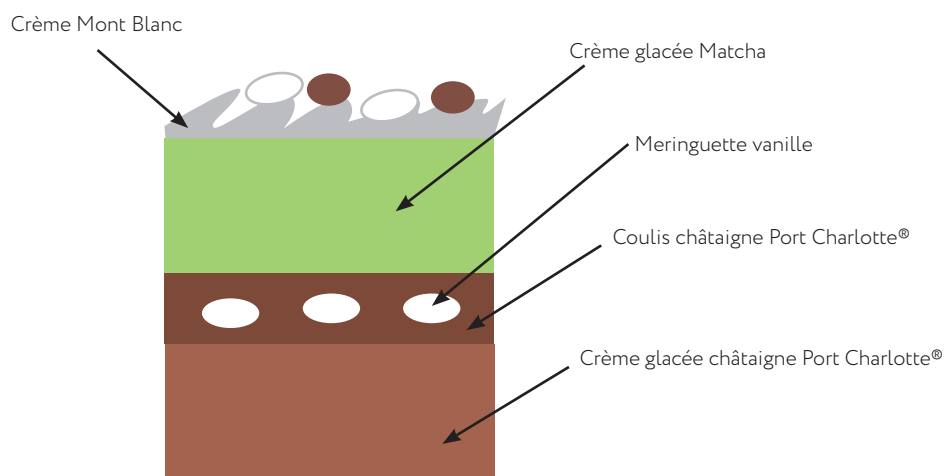
Dans un poêlon, cuire le sucre, le glucose et l'eau à 118°C. Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs mousseux. Monter au batteur jusqu'au complet refroidissement.

7. MONTAGE ET FINITION

Dans une verrine, pocher la crème glacée châtaigne **Port Charlotte®** à mi hauteur, puis le coulis châtaigne **Port Charlotte®**. Placer des meringuettes. Pocher la crème glacée Matcha. Congeler.

Pocher la crème Mont Blanc sur une feuille de papier cuisson en utilisant une douille Mont Blanc.
Congeler.
Détailier à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre de la verrine.
Placer le disque sur la verrine.

Terminer le décor avec la meringue italienne, les meringuettes et quelques marrons glacés.



COINTREAU

ST-RÉMY
ESTABLISHED IN 1849

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®