



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE MIROIR CHARENTAIS



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 10 gâteaux de voyage individuels de 10 cm de diamètre

1. BISCUIT MOELLEUX

165 g de beurre
200 g de sucre semoule
2 g de sel
135 g de poudre d'amande
4 œufs entiers (200 g)
55 g de farine
60 g de Rémy Martin® VSOP 40% vol.
Poids total : 817 g

Au batteur à l'aide du fouet, travailler le beurre pommade, puis ajouter le sucre semoule, le sel et la poudre d'amande. Incorporer les œufs petit à petit puis bien blanchir le mélange pendant environ 10 minutes à vitesse moyenne. Verser le mélange dans un récipient inox et incorporer la farine tamisée et le Rémy Martin® VSOP à la maryse. Dresser dans des moules ronds en aluminium ou en silicone, de 10 cm de diamètre et 2 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C (190°C en four à convection) pendant environ 15 à 20 minutes. A la sortie du four, imbiber copieusement les Miroirs avec le sirop Rémy Martin®. Démouler bien froids et réserver pour la finition.

2. SIROP RÉMY MARTIN®

100 g d'eau
90 g de sucre semoule
80 g de Rémy Martin® VSOP 40% vol.
Poids total : 270 g

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre semoule, laisser refroidir et ajouter le Rémy Martin® VSOP. Conserver pour l'imbibage des biscuits moelleux.

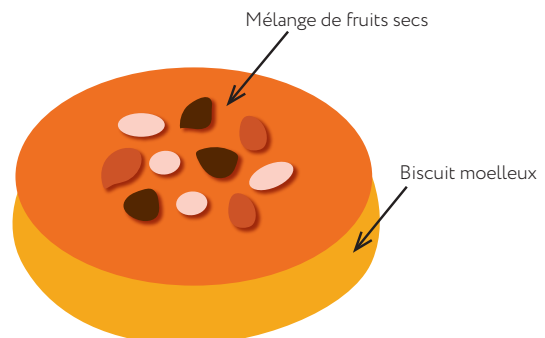
3. GLAÇAGE

15 g de Rémy Martin® VSOP 40% vol.
10 g d'eau
80 g de sucre glace
Poids total : 105 g

A la maryse, mélanger ensemble les ingrédients et chauffer légèrement à environ 30°C. Conserver à température ambiante pour le glaçage des Miroirs charentais.

4. FINITION

Chauffer un peu de confiture d'abricot avec un peu d'eau dans une casserole et appliquer au pinceau sur les biscuits. Laisser refroidir, puis passer au pinceau un voile de glaçage sur les Miroirs bien froids. Décorer d'un mélange de fruits secs.



www.remycointreaugastronomie.com