



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MONT BLANC



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Recette pour 4 entremets de diamètre 20 cm x hauteur 4 cm

1) BISCUIT MOELLEUX

- 120 g d'oeufs
- 40 g de jaunes
- 110 g de sucre
- 160 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 90 g de beurre
- 70 g de blancs
- 70 g de sucre

Mélanger au fouet oeufs, jaunes, sucre, poudre d'amandes et farine. Ajouter le beurre à 50°C. Réaliser une meringue française avec blancs et sucre. L'incorporer à la première préparation et faire un mélange final délicat. Peser 4 fois 160 g. **Cuisson à 160°C pendant 19 minutes en cercle de 18 cm de diamètre.**

2) CONFIT DE FRUITS

- 620 g de brisures de framboises
- 200 g de purée de myrtilles (Ponthier)
- 20 g de purée de citron (Ponthier)
- 100 g de sucre
- 6,8 g de pectine NH

Chauffer les brisures avec les purées. Ajouter le mélange sucre-pectine et mixer. Couler 4 fois 200 g sur le biscuit. Surgeler.

3) CROUSTILLANT

- 140 g de beurre
- 140 g de sucre roux
- 2 g de sel
- 180 g de poudre d'amandes
- 140 g de farine

Pétrir l'ensemble durant 10 minutes pour obtenir une pâte bien lisse. Etaler entre deux feuilles et règle métallique à 5 mm d'épaisseur.

Cuisson à 160°C pendant 15 minutes en cercle de 18 cm de diamètre.

4) PALET CHANTILLY (POUR VERMICELLE)

- 500 g de crème
- 50 g de mascarpone
- 35 g de sucre

Après foisonnement, remplir les moules galet Flexipan®/Silikomart® SF 244. Surgeler.

5) MOUSSELINE MARRON

- 500 g de pâte de marron (Imbert)
- 500 g de purée de marron (Imbert)
- 200 g de crème de marron (Imbert)
- 160 g de jaunes
- 40 g de poudre à crème
- 420 g de beurre
- 200 g de crème montée
- 20 g de brandy St-Rémy® 60% vol.

Cuire à frémissement pâte, purée, crème de marron, jaunes et poudre à crème. Ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur. Après complet refroidissement, détendre à la feuille avec le brandy St-Rémy®. Ajouter la crème fouettée. Réaliser le vermicelle sur les palets de chantilly et réserver. Chemiser les cercles et disposer l'insert (soit 450 g de crème par cercle). Obturer avec le disque de croustillant. Surgeler.

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
CHOCOLATS & PÂTISSERIES CRÉATIVES

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6) MERINGUETTES

180 g de blancs
240 g de sucre
Q.S. de poudre d'amandes torréfiées

Réaliser une meringue suisse à 45°C et émulsionner. Dresser et parsemer de poudre d'amandes. Sécher en étuve au minimum 24 heures.

7) GLAÇAGE LACTÉ

300 g d'eau
600 g de sucre
600 g de glucose
40 g de gélatine poudre
200 g d'eau
400 g de lait concentré sucré
260 g de couverture lait Alunga 41% (Barry)

Hydrater la gélatine. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 108°C. Déglacer avec le lait concentré sucré. Ajouter la masse gélatine et la couverture. Mixer et laisser cristalliser.

8) MONTAGE & FINITION

Glacer les entremets. Déposer le palet de chantilly couvert de vermicelles au centre. Disposer les meringuettes autour du palet. Appliquer un cerclage chocolat au lait hauteur 2 cm. Disposer les myrtilles.

