



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE MARRON CASSIS



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef Pâtissier Créateur Debic,
Membre Passion Pâtisserie,
Belgique



Recette pour 20 verrines

1. GELÉE DE CASSIS

400 g de purée de cassis
50 g de sucre
7 g de gélatine
100 g de jus de Griottines concentré

Chauffer la purée de cassis avec le sucre, puis ajouter la gélatine fondue et mélanger. Ajouter le jus de Griottines concentré et mélanger.

2. CRÈME A LA VANILLE

750 g de Debic Crème 35%
175 g de jaunes d'œufs
135 g de sucre
18 g de gélatine
2 gousses de vanille

Faire chauffer la crème avec la moitié du sucre et les gousses de vanille fendues.

Mélanger les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre jusqu'à ce que cela soit mousseux.

Mélanger les deux appareils, remuer jusqu'à obtenir la température de 85°C (anglaise).

Incorporer la gélatine fondue.

Peser immédiatement 500 g de composition pour la mousse de marron.

3. MOUSSE DE MARRON

500 g de crème à la vanille
200 g de purée de châtaignes
25 g de brandy **St-Rémy**® 60% vol.
500 g de Debic Crème 35%

Mélanger la crème à la vanille avec la purée de châtaignes et le brandy **St-Rémy**®. Battre la crème et incorporer au mélange.



4. CRÈME DE DÉCORATION

150 g de purée de noix
150 g de purée de châtaignes
100 g de Debic Beurre de Laiterie Constant
20 g de brandy **St-Rémy**® 60% vol.

Amener tous les ingrédients à température ambiante, mélanger sans fouetter.

5. MONTAGE & FINITION

300 g de biscuit / morceaux de gâteaux
90 g de marrons confits

Couvrir le fond de la verrine avec la gelée de cassis tiède. Congeler. Appliquer le reste de la crème à la vanille sur le dessus. Ajouter le biscuit ou les morceaux de gâteau et garnir de mousse marron.

Appliquer la crème décorative à l'aide d'un tube fin et décorer avec des morceaux de marrons confits, du sucre glace et de la feuille d'or.