



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE POP'ART



LE CHEF

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



1. CRÈME CARAMBAR®

405 g de lait
285 g de crème fleurette
160 g de Carambar®
6 g de gélatine
1 g de sel
Poids total : 857 g

Mettre à tremper la gélatine. Dans une casserole, faire fondre le Carambar® avec le lait et la crème. Ajouter le sel puis la gélatine fondue égouttée. Mixer.

2. MOUSSE CHOCOLAT NOISSETTE ST-RÉMY®

150 g de lait
2,5 gousses de vanille
2 g de fèves Tonka
180 g de chocolat Inaya
300 g de crème fouettée
60 g de pâte de noisette
20 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 712 g

Torréfier les fèves Tonka au four ventilé à 140°C pendant 10 minutes. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la vanille et les fèves Tonka hachées. Filmer. Laisser infuser 10 minutes. Réchauffer. Ajouter le chocolat et la pâte de noisette. Incorporer la crème fouettée et le **brandy St-Rémy®**.

3. CRÈME GLACÉE VANILLE ST-RÉMY® AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES

1 036 g de lait
400 g de crème fleurette
4 gousses de vanille
120 g de jaunes d'œufs
220 g de sucre semoule
100 g de poudre de lait
140 g de glucose atomisé
10 g de stabilisateur
20 g de vanille liquide
300 g de noisettes caramélisées en morceaux
40 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 2 386 g

Faire bouillir le lait, la crème fleurette, les gousses de vanille grattées et la vanille liquide.

Mélanger le sucre, la poudre de lait, le glucose atomisé et le stabilisateur. Blanchir les jaunes d'œufs avec ce mélange.

Cuire le tout à 85°C. Chinoiser. Mixer.

Refroidir rapidement à 3°C. Ajouter le **brandy St-Rémy®**. Laisser mûrir pendant 4 heures minimum. Mixer de nouveau. Turbiner. Incorporer les noisettes caramélisées.

4. MONTAGE

QS Pop corn salés

Dans un verre à Martini, couler 40 g de crème Carambar. Bien mixer pour garder l'écume. Placer au congélateur.

Couler 40 g de mousse chocolat noisette **St-Rémy®**. Placer au réfrigérateur. Placer une boule de crème glacée vanille **St-Rémy®**. Recouvrir la boule de glace de pop corn salés. Placer des fils de chocolat noir et du croustillant chocolat or.

