



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

KYOTO

LE CHEF

Création originale de
Raphaël GIOT,
Médaillé de bronze à la Coupe du Monde
de la Pâtisserie en 2009
Pâtisserie Giot, Lasne, Belgique

Recette pour 60 personnes, soit 10 entremets de 18 cm de diamètre

1. MOUSSE DE CITRON ET YUZU

260 g de meringue italienne
(250 g de blancs d'œufs et 500 g de sucre)
600 g de purée de citron jaune Les vergers Boiron
60 g de jus de yuzu
40 g de gin The Botanist® 60% vol.
20 g de gélatine
600 g de crème fouettée

Réaliser une meringue italienne et laisser refroidir celle-ci. Ajouter la purée de citron jaune, le jus de yuzu, le gin The Botanist® et la gélatine fondue. Puis, incorporer délicatement la crème fouettée.

2. CUBES DE MANGUES CARAMÉLISÉS

400 g de sucre
1 200 g de mangues en cubes

Réaliser un caramel blond avec le sucre. Etaler les mangues sur Silpat® ou Flexipan®. Verser le caramel sur les mangues et cuire le tout à 175°C au four pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir complètement.

3. CRÉMEUX AUX FRUITS DE LA PASSION

300 g de purée de passion Les vergers Boiron
280 g de sucre
300 g d'œufs
6 g de gélatine
460 g de beurre incorporation Candia Professionnel 82%
15 g de gin The Botanist® 60% vol.

Pocher la purée, le sucre et les œufs à 85°C. Ajouter la gélatine (non fondue). Laisser refroidir à 35°C, incorporer le beurre, puis le gin The Botanist®. Mixer le tout pour émulsionner. Verser le crémeux sur les mangues.

4. BISCUIT JOCONDE THÉ VERT ET YUZU

195 g d'œufs entiers
12 g de thé vert/Yuzu (ingrédients du monde)
240 g de broyage amandes
160 g de blancs d'œufs



45 g de sucre
45 g de beurre incorporation Candia Professionnel 82%
80 g de farine

Blanchir les œufs entiers, le thé vert et le broyage amandes. Serrer les blancs et le sucre. Ajouter le beurre fondu au mélange œufs-thé-amandes. Verser délicatement sur les blancs d'œufs montés, puis terminer en ajoutant la farine. Etaler sur une plaque de cuisson recouverte d'un Silpat®. Cuisson à 200°C pendant 7 minutes, clé fermée.

5. MONTAGE ET FINITION

Placer un disque de biscuit Joconde dans le fond du moule de votre choix. Couvrir de mousse citron yuzu. Placer un nouveau disque de biscuit Joconde sur la mousse. Poser l'insert de crémeux passion et mangues caramélisées. Couvrir de mousse citron yuzu. Lisser puis congeler. Glacer l'entremets avec un miroir jaune. Coller une bande de biscuit thé vert sur le contour de l'entremets. Décorer d'éclats de chocolat blanc posés sur de la mousse citron yuzu.

