



# Cocktail Pâtissier :

leçon n° 17

by Cosy®



à base de Cosy TARTE TATIN CARAMÉLISÉE

**Pour 4 personnes**

**Temps de préparation : 1 heure 30**

**Temps de repos : 1 heure minimum au frais**

## *La gourmandise à grignoter : le caramel beurre salé*

### **Ingrédients :**

- 150gr de sucre blanc
- 80gr de beurre salé ou demi -sel
- 75gr de crème d'Isigny
- 75gr de Cosy Tarte Tatin Caramélisée

### **Préparation :**

- Faire cuire le sucre avec Cosy Tarte Tatin Caramélisée jusqu'à obtention d'une couleur «blond foncé»
- Hors du feu ajouter le beurre et fouetter
- Remettre sur le feu la préparation jusqu'à obtention d'une couleur brune (environ 2min)
- Chauffer la crème et la verser sur le mélange précédent



# Cocktail Pâtissier : leçon n° 17 - à base de Cosy TARTE TATIN CARAMÉLISÉE

## *La gourmandise à grignoter : compotée de pomme au foin*

### **Ingrédients :**

- 200gr de pomme golden
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 8 cl d'eau
- 100gr de foin alimentaire
- 10gr de Cosy Tarte Tatin Caramélisée
- 20gr de miel (d'eucalyptus idéalement)

### **Préparation :**

- Couper les pommes en brunoise après les avoir lavées
- Dans une casserole faire cuire à feu doux durant 30 minutes l'ensemble des ingrédients en réalisant un couvercle avec le foin
- Laisser refroidir et débarasser du foin

## *La gourmandise à grignoter : les cristallines de croissant*

### **Ingrédients :**

- 2 croissants
- 40gr de beurre
- 50gr de sucre glace
- 20gr de sucre roux

### **Préparation :**

- Trancher finement dans la longueur les croissants
- Mélanger le beurre fondu et les sucres
- Étaler au rouleau les tranches de croissants placées entre deux feuilles de papier sulfurisé
- Étaler sur les tranches de croissants le mélange précédent
- Faire cuire au four pendant 20min à 120°C les tranches de croissants
- Sortir les cristallines de croissant du four et laisser refroidir



# Cocktail Pâtissier : leçon n° 17 - à base de Cosy TARTE TATIN CARAMÉLISÉE

## *La gourmandise à grignoter : la julienne de Granny Smith*

### **Ingrédients :**

- 150gr de pomme
- 40gr de sucre roux
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 20gr de Cosy Tarte Tatin Caramélisée
- une pincée de fleur de sel
- une pincée de Curry

### **Préparation :**

- Laver les pommes et les couper en julienne
- Récupérer le jus et le zeste des citrons
- Dans un récipient, mélanger l'ensemble des ingrédients
- Laisser mariner pendant 1 heure au frais

## *La gourmandise à grignoter : le siphon mascarpone et caramel*

### **Ingrédients :**

- 100gr de lait entier
- 50gr de crème d'Isigny
- 100gr de mascarpone
- 80gr de Cosy Tarte Tatin Caramélisée
- 60gr de caramel beurre salé (préparé en début de recette)

### **Préparation :**

- Faire chauffer l'ensemble des ingrédients
- Fouetter et passer au tamis la préparation
- Verser la préparation dans le siphon en y ajoutant deux cartouches de gaz l'une après l'autre
- Réserver au frais pendant 1 heure



# Cocktail Pâtissier : leçon n° 17 - à base de Cosy TARTE TATIN CARAMÉLISÉE

## *Le cocktail à siroter*

### **Ingrédients :**

- de la glace pilée
- 24cl de COSY® Tarte Tatin Caramélisée
- le jus d'un citron vert
- 8cl de jus de pomme trouble
- 4 cuillères à café de caramel beurre salé
- 2 pincées de poudre de réglisse (ou un bâton de réglisse à râper)

### **Préparation :**

- Dans un shaker, ajoutez de la glace pilée à mi-hauteur, puis tous les ingrédients
- Secouer le shaker

## *Le dressage*

### **Ingrédients et matériels :**

- 4 bocaux à confiture
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail
- 1 râpe à agrume
- 1 citron vert
- du foin alimentaire
- 1 bloc de caramel
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille

# Cocktail Pâtissier : leçon n° 17 - à base de Cosy TARTE TATIN CARAMÉLISÉE

## Le dressage

### Étapes:

- Dans le fond du verre «bocal», verser le cocktail avec un peu de glace pilée
- Râper un peu de citron vert
- Y introduire la paille
- Déposer un nuage de siphon mascarpone caramel beurre salé
- Déposer quelques gouttes de caramel sur le siphon
- Ajouter deux cristallines de croissants
- Déposer sur les cristallines la compote et la julienne de Granny Smith
- Râper du caramel sur le dessus
- Finir la décoration de votre cocktail pâtissier en ajoutant sur le couvercle le bâton de cannelle, la gousse de vanille et des brindilles de foin



RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA POUR

*Cosy*