



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
Malaisie



Le Dim Sum

1. CRÊPES

14 crêpes ø 24 cm

- 100 g de farine T45
- 25 g de sucre
- 5 g de zestes d'orange
- 40 g d'huile de pépins de raisin
- 35 g de beurre doux fondu
- 120 g d'œufs entiers
- 3 g de sel de mer
- 350 g de lait
- 15 g de Cointreau® 40% vol.

Chauffer le lait à 45°C, ajouter le sucre, les zestes, l'huile, le beurre, le sel et les oeufs. Bien mélanger et ajouter la farine tamisée. Terminer avec le Cointreau®. Passer au mixer et cuire la crêpe dans une poêle non adhésive de diamètre 24 cm.

2. PÂTE À CHOUX

40 pièces ø 4 cm

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 125 g de beurre doux
- 5 g de sucre
- 5 g de sel de mer
- 300 g d'œufs
- 162.5 g de farine T45
- +/- de lait (pour ajuster la texture)

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. A ébullition, ajouter la farine et travailler la pâte pendant environ 3 minutes. Verser l'appareil dans un blender et mixer jusqu'à ce qu'il ait un peu refroidi et commencer à ajouter les oeufs un par un. Corriger la texture en ajoutant du lait chaud. A l'aide d'une poche à douille, former des choux de diamètre 4 cm sur une plaque préalablement graissée. Cuire au four à 180°C, clef ouverte, pendant environ 25 minutes.

3. BASE FEUILLETINE

1 pièce de 15 g

- 75 g de pâte pralinée 60%
- 25 g de chocolat au lait
- 75 g de feuilletine
- 2 g de sel de mer

Mélanger bien tous les ingrédients. 1 crêpe contient 15 g. Utiliser comme base avant de placer le chou sur la crêpe.

4. FRUITS FRAIS

- 2 oranges
- 2 pamplemousses roses

Couper les fruits en quartiers et chaque quartier en 2. Un chou contient deux ½ quartiers d'orange et deux ½ quartiers de pamplemousse.

5. CHANTILLY COINTREAU®

1 pièce de 20 g

- 250 g de crème fouettée
- 125 g de crème fraîche
- 20 g de sucre glace
- 35 g de Cointreau® 40% vol.
- 1 zeste d'orange

Fouetter tous les ingrédients ensemble.

Le cocktail

Pétillant, fruité

Intensité :



Difficulté :



Pour 1 cocktail

1. INGRÉDIENTS

- 15 ml de Cointreau® 40% vol.
- 90 ml de Champagne
- 45 ml de jus d'orange frais

2. PRÉPARATION

Étape 1 : Additionner tous les ingrédients excepté le Champagne dans une flûte refroidie.

Étape 2 : Recouvrir de champagne.

Étape 3 : Décorer d'un zeste d'orange en spirale.



www.remycointreaugastronomie.com