



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

FLEURS CHOCOLAT ORANGE

LE CHEF

Création originale de
Gaëtan PARIS,
MOF Boulanger

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

400 g de pâte à brioche à l'orange
200 g de pâte à brioche chocolat orange
2 œufs entiers pour la dorure (100 g)
Poids total : 700 g

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE À BRIOCHE

250 g de farine de gruau
6 g de sel fin
30 g de sucre semoule
15 g de levure de boulanger
3 œufs (150 g)
125 g de beurre
60 g d'oranges confites
40 g de Cointreau® 40% vol.
Zestes d'une demi orange
Poids total : 676 g

RÉALISATION

La veille : mettre à macérer les oranges confites coupées en petits cubes, les zestes d'orange et le Cointreau®. Utiliser des œufs sortant du réfrigérateur. Au batteur dans le bol muni du crochet, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir la pâte de façon à obtenir une pâte élastique qui se décolle des parois du bol. Ajouter progressivement le beurre ramolli. Pétrir encore quelques minutes jusqu'au décollement à nouveau de la pâte. Ajouter les oranges confites macérées.

Mettre la pâte sur la table et diviser en deux parties : 1 de 400 g (pâte à brioche à l'orange) et 1 autre de 200 g (pâte à brioche à l'orange et chocolat).

Pour la brioche au chocolat orange, ajouter 10 g de cacao poudre au 200 g de pâte et remettre à pétrir au batteur 2 à 3 minutes ou incorporer le cacao à la pâte en travaillant sur la table à la main. Mettre les deux pâtes dans deux bols séparés, couvrir d'un film alimentaire et laisser à température ambiante environ 1 heure. Presser avec la main les pâtes pour chasser le gaz. Couvrir à nouveau et placer au réfrigérateur au moins 12 heures.



Utiliser les pâtes à brioche sortant du réfrigérateur ; les abaisser au rouleau à pâtisserie en forme de rectangles de 60 x 25 cm. Superposer les 2 pâtes l'une sur l'autre en mettant la brioche orange en dessous et la brioche au chocolat par-dessus ; aplatir pour bien coller les 2 pâtes. Couper en deux pour obtenir deux rectangles de 30 x 25 cm. Passer ces deux rectangles de pâte au congélateur pour les durcir.

Aplatir un bord des rectangles et passer au pinceau un peu d'œuf entier battu. Enrouler en partant de la partie la plus longue (30 cm) en allant vers la partie aplatie sur laquelle on a mis l'œuf entier battu. Faire refroidir au congélateur 10 minutes ces deux rouleaux de pâte bicolore.

Découper des morceaux de 6 cm de long et les entailler en 7 sur les $\frac{3}{4}$. Cela vous donnera 7 parties égales. Ecarter ces parties pour former une fleur et déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson. Couvrir les dix fleurs chocolat orange d'un torchon propre et humide ou d'un film alimentaire et laisser pousser à température ambiante entre 60 et 90 minutes.

Préchauffer le four à 200°C. Passer de l'œuf battu au pinceau (dorure) sur les fleurs chocolat orange et cuire 12 minutes en baissant la température du four à 180°C à mi cuisson.

Eviter l'excès de cuisson : le produit doit être blond. Passer du Cointreau® avec un pinceau dès la sortie du four puis au sirop*. Repasser au four 1 minute pour sécher. Après refroidissement, décorer avec une rondelle d'orange séchée (facultatif).

* Sirop : Bouillir 50 g d'eau avec 65 g de sucre semoule. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais.



www.remycointreaugastronomie.com