



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU®



LE CHEF

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

Recette pour environ 10 desserts

### 1. PREPARATION DES ORANGES

5 oranges de taille moyenne

Bien laver et brosser les oranges et les couper en deux. A l'aide d'une cuillère, évider l'intérieur des demi-oranges. Placer les coques d'orange au congélateur.

### 2. SORBET ORANGE COINTREAU®

1 500 g de sorbet orange plein fruit acheté chez votre artisan glacier  
40 g de Cointreau® 40% vol.  
Poids total : 1 540 g

Au batteur mélangeur avec la feuille ou dans un bol placé sur de la glace pilée, travailler au fouet le sorbet pour le rendre bien souple. Ajouter le Cointreau® en l'incorporant bien au sorbet. Garnir rapidement les coques d'orange congelées et remettre au congélateur sans attendre.

### 3. SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU®

75 g d'eau  
90 g de sucre semoule  
4 jaunes d'œufs (80 g)  
1 feuille de gélatine (2 g) qualité or 200 Blooms  
320 g de crème fouettée  
50 g de Cointreau® 40% vol  
Poids total : 617 g

Dans une casserole, porter le sucre semoule et l'eau à 116°C. Verser ce sirop en filet sur les jaunes d'œufs en fouettant pour ne pas cuire les jaunes d'œufs. Mélanger au fouet et pocher au bain-marie à 83°C (avant ébullition). Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement (le mélange doit être bien moussieux). Incorporer le Cointreau® et la crème fouettée puis garnir des moules en silicone en forme de dôme de 6 cm de diamètre. Placer le tout au congélateur.



### 4. MERINGUE ITALIENNE COINTREAU®

190 g de sucre semoule  
20 g de glucose  
60 g d'eau  
3 blancs d'œufs (100 g)  
35 g de Cointreau® 40% vol.  
Poids total : 405 g

Dans une casserole, porter le sucre semoule, le glucose et l'eau à 120°C, décuire avec le Cointreau®. Verser en filet sur les blancs d'œufs montés en neige (souples). Fouetter jusqu'à refroidissement complet. Réserver pour la finition.

### 5. GLACAGE NEUTRE

90 g de sucre semoule  
60 g de glucose  
40 g d'eau  
2 feuilles de gélatine (4 g) qualité or 200 Blooms  
1 cuillère à café de jus de citron  
Poids total : 200 g

Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée, puis le jus de citron. Bien remuer et refroidir à 40°C.

### 6. FINITION

Démouler sur grille et glacer les dômes de soufflé glacé avec le glaçage neutre, puis les disposer sur une coque d'orange garnie. A la poche munie d'une douille à St Honoré, décorer l'ensemble avec la meringue italienne, puis la brûler légèrement avec un petit chalumeau. Remettre au congélateur jusqu'au moment de déguster.

