



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

COINTREAU® TOUT CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de
Laurent BOILLON,
Boulangerie Pâtisserie Laurent,
Melbourne, Australie



Recette pour 1 entremets de ø 18 cm et 4,5 cm de haut, pour environ 8 personnes

1. BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

- 2 blancs d'œufs (60 g)
- 30 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 15 g de cacao en poudre
- Poids total: 145 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs et le sucre semoule (consistance bec d'oiseau). Ajouter délicatement à la maryse les jaunes d'œufs puis le cacao poudre tamisé. Dresser à la poche munie d'une douille de 8 un disque de biscuit dans un cercle de 16 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes environ. Réserver pour le montage.

2. BAVAROISE COINTREAU®

- 30 g de lait entier
- 1 jaune d'œuf (20 g)
- 20 g de sucre semoule
- ½ gousse de vanille
- 25 g de Cointreau® 40% vol.
- 2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
- 80 g de crème fouettée
- Poids total: 179 g

Réaliser une crème anglaise : faire chauffer le lait avec la ½ gousse de vanille fendue et grattée. Oter la vanille, verser le lait bouillant sur le mélange blanchi, jaune d'œuf et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Laisser refroidir légèrement et ajouter le Cointreau® et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Laisser la préparation à l'aide d'un mixer. Laisser refroidir la crème anglaise à 30°C et incorporer la crème fouettée. Dresser dans un cercle de 16 cm de diamètre (environ 160 g) et parsemer de 60 Griottines® Cointreau® dessus. Réserver au congélateur.

3. MOUSSE CHOCOLAT

- 50 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 1 œuf entier (50 g)
- 140 g de chocolat de couverture noire 72%
- 175 g de crème fouettée
- Poids total : 495 g

Réaliser un sabayon : chauffer l'eau et le sucre semoule. Verser sur les jaunes d'œufs et l'œuf entier et battre au fouet jusqu'au complet refroidissement pour obtenir un mélange bien mousseux. Mélanger une partie de crème fouettée dans le chocolat de couverture noire fondu à 40°C, puis le sabayon et enfin le reste de crème fouettée. Utiliser directement.

4. COULIS GRIOTTES DÉCOR

- 40 g de purée de griottes
- 10 g de Maizena
- 20 g de gelée d'abricot ou de pomme
- Poids total: 70 g

Dans une casserole, chauffer la purée de griottes à 40°C, ajouter la Maizena et donner un bouillon. Incorporer enfin la gelée. Réserver pour la finition.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

- 45 g d'eau
- 160 g de sucre semoule
- 120 g de crème liquide
- 60 g de glucose
- 45 g de cacao en poudre
- 30 g de sucre semoule
- 5 feuilles de gélatine (10 g) 200 blooms
- Poids total : 470 g

... / ...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre semoule à 120°C. Chauffer la crème, le glucose, le cacao en poudre et le sucre semoule à 40°C. Verser le sucre cuit sur le second mélange. Lisser à l'aide d'un mixer et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 35°C et utiliser à 30°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Dans un cercle de ø 18 cm et 4,5 cm de haut, déposer le biscuit chocolat sans farine au fond. Garnir de mousse chocolat, ajouter l'insert de bavaroise Cointreau® et Griottines® Cointreau® congelé. Lisser avec le reste de mousse chocolat. Placer le tout au congélateur. Démouler l'entremets, le glacer avec le glaçage chocolat noir, disposer le *décor chocolat et des petits points de coulis griotte décor.

* Décor chocolat : Fondre du chocolat noir à 32°C, le placer dans un cornet en papier et dresser des fils sur une feuille de plastique. Placer le tout au réfrigérateur pendant environ 10 minutes, puis décoller avec précaution.

