



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



QUATRE-QUARTS CHOCOLAT GRIOTTINES® ET COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Sébastien CANONNE
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
The French Pastry School, Chicago, USA

Recette pour 1 moule à cake de 20 x 7 x 8 cm
Chaque moule correspond à 9 parts de cake individuelles

1. CRUMBLE AUX NOISETTES

50 g de farine T45
50 g de noisettes entières
50 g de beurre
50 g de cassonade
1 g de fleur de sel (1 pincée)
Total : 201 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients au robot mixeur pour réaliser un crumble assez fin. Au rouleau, abaisser le crumble à une épaisseur de 3 mm sur une feuille de papier de 20 x 22 cm. Beurrer un moule à cake de 20 x 8 cm et 7 cm de hauteur. Descendre méticuleusement l'abaisse de crumble à l'intérieur du moule en utilisant la feuille de papier afin de réaliser un chemisage. Disposer l'ensemble au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de le cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes. Sortir du four et laisser refroidir pour couler ensuite le quatre-quarts chocolat.

2. QUATRE-QUARTS CHOCOLAT

3 blancs d'œufs frais (90 g)
1 pincée de sel
40 g de sucre semoule (1)
70 g de beurre
3 jaunes d'œufs frais (60 g)
40 g de crème liquide
200 g de sucre semoule (2)
60 g de poudre d'amande blanche
75 g de chocolat de couverture noir 70%
60 g de farine T45
15 g de poudre de cacao
25 g d'écorces d'oranges confites en cubes
25 g de Griottines® Cointreau®
Total : 760 g

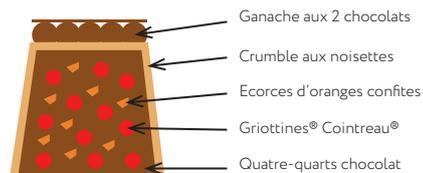
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Commencer par mélanger les blancs d'œufs, le sel et le sucre (1) et faire monter au batteur à l'aide du fouet jusqu'à obtenir

une consistance de meringue. Mélanger le beurre mou, les jaunes d'œufs et la crème liquide. Ajouter le sucre (2), la poudre d'amande blanche, puis le chocolat fondu. Incorporer ensemble la farine et le cacao en poudre tamisés. Enfin, incorporer lentement la meringue, les écorces d'oranges confites et les Griottines® Cointreau®. Remplir le moule à cake qui contient déjà le crumble aux noisettes cuit. Cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 45 minutes. Laisser refroidir et démouler sur une grille.

3. GANACHE AUX 2 CHOCOLATS

60 g de crème liquide
10 g de miel
1 pincée de fleur de sel
50 g de chocolat de couverture au lait 40%
15 g de chocolat de couverture noire 70%
10 g de beurre
5 g de Cointreau® 40% vol.
Total : 150 g

Faire bouillir la crème et le miel. Verser sur les chocolats légèrement fondus. Mélanger à la maryse. Ajouter le beurre et le Cointreau® et bien lisser l'ensemble. Laisser refroidir pour obtenir une consistance crémeuse. A l'aide de la poche à douille n°8, dresser des traits de ganache sur le quatre-quarts cuit et décorer de plaquettes de chocolat.



www.remycointreaugastronomie.com