



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHETTE TENTATION FRAÎCHEUR



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour 1 bûche de 8 à 10 personnes ou 10 bûchettes
(1 cadre inox carré de 20 cm de côté x 4,5 cm de hauteur)

1. BISCUIT ROULADE CITRON VERT

- 2 œufs entiers (100 g)
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 100 g de sucre semoule (1)
- 3 blancs d'œufs (90 g)
- 25 g de sucre semoule (2)
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine type 55
- ½ zeste de citron vert
- Poids total : 430 g

Monter au fouet au batteur électrique ou à la main les œufs entiers, les jaunes d'œufs, le zeste de citron vert et le sucre semoule (1). Chauffer de l'eau dans une casserole et réchauffer le mélange au bain-marie jusqu'à 45°C, puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Séparément, monter les blancs d'œufs avec le sucre (2) et une pincée de sel. Dans le premier mélange bien mousseux, ajouter ¼ des blancs montés, la farine tamisée puis le reste des blancs montés. Etaler ce biscuit finement à 3 ou 4 mm d'épaisseur sur papier cuisson huilé de façon à pouvoir détailler une fois cuit 3 carrés de 20 cm de côté. Cuire à 200°C pendant 10 minutes. Réserver pour le montage.

Bûchettes : La cuisson terminée, détailler les carrés et bien couvrir de film alimentaire pour éviter qu'ils sèchent.

2. SIROP COINTREAU®

- 80 g de sucre semoule
- 90 g d'eau
- 15 g de Cointreau® 40% vol.
- Poids total : 185 g

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre semoule. Porter à ébullition et couvrir. Laisser refroidir avant d'ajouter le Cointreau®. Réserver.

3. COULIS FRAISE

- 150 g de purée de fraise
- 1 feuille ½ de gélatine (3 g) qualité or 200 Blooms
- 30 g de sucre semoule
- Poids total : 183 g

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Chauffer dans

une casserole 1/3 de la purée de fraise, ajouter le sucre semoule puis la gélatine ramollie et égouttée dans la purée chaude. Bien mélanger, ajouter le reste de la purée. Mélanger et réserver.

4. CRÈME MOUSSELINE COINTREAU® AUX AGRUMES

- 335 g de lait entier
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 85 g de sucre semoule
- 30 g de Maizena
- 25 g de beurre (1)
- 125 g de beurre (2)
- 55 g de Cointreau® 40% vol.
- ½ zeste de citron jaune
- ¼ de zeste de citron vert
- ½ zeste d'orange
- Poids total : 715 g

Bien blanchir au fouet les jaunes d'œufs et le sucre semoule, puis ajouter la Maizéna. Dans une casserole, porter à ébullition le lait et les zestes. Passer au chinois étamine et verser sur le mélange précédent. Remettre le tout dans une casserole et porter à ébullition tout en remuant au fouet durant la cuisson. Maintenir l'ébullition 1 minute et ajouter le beurre (1). Verser la crème dans un récipient à rebords et couvrir d'un film alimentaire au contact. Refroidir.

Lorsque la crème pâtissière est froide, la mettre dans le bol du batteur et ajouter le beurre (2) à température ambiante. Monter au fouet pour bien émulsionner de façon à ce que la crème soit lisse et onctueuse. Continuer de monter en ajoutant le Cointreau® petit à petit. Réserver pour le montage.

5. MONTAGE

Dans un cadre carré de 20 cm de côté et 4,5 cm de hauteur, disposer un carré de biscuit roulade au citron vert. Imbiber au pinceau avec du sirop Cointreau®. Etaler 90 g de crème mousseline Cointreau®.

Disposer un autre biscuit roulade au citron vert et bien égaliser pour avoir une surface plate. Imbiber du sirop au Cointreau®. Etaler 50 g de crème mousseline Cointreau®. Bien lisser la crème sur tout le biscuit, puis verser le coulis fraise. Placer le tout au réfrigérateur jusqu'à ce que le coulis fraise

.../...



www.remycointreugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

gélifie. Hors du réfrigérateur, étaler délicatement 50 g de crème mousseline Cointreau® sur toute la surface.
Disposer le troisième et dernier biscuit. Imbiber avec le sirop au Cointreau®. Lisser le moule avec 90 g de crème mousseline Cointreau® à l'aide d'une palette.
Placer au congélateur pendant plusieurs heures pour faciliter la découpe et la finition des parts individuelles.
Vous pouvez conserver l'entremets entier en le décorant sur toute sa surface de petites flammes de crème mousseline Cointreau® et de fruits rouges.

6. FINITION DES PARTS INDIVUELLES

A l'aide d'un petit chalumeau, réchauffer les parois du moule pour faciliter le démoulage de l'entremets.
Détailler en rectangles de 10 cm x 4 cm à l'aide d'un couteau long passé dans l'eau chaude.
Sur la moitié de chaque bûchette, dresser de petites flammes de crème mousseline au Cointreau® à l'aide d'une poche pâtissière munie d'une douille unie.
Vous pouvez à votre convenance laisser les côtés apparents ou couvrir de plaquettes de chocolat.
Décorer d'une fraise ou d'une framboise.

