



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Consultant Pastry Chef,
Twin's Creative Lab, Taïwan

Recette pour 12 pièces

1. PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

114 g de beurre
28 g de sucre glace
28 g de cassonade
2 g de fleur de sel
57 g de poudre d'amande
48 g d'œufs
201 g de farine T55
23 g de cacao en poudre

Mélanger le beurre mou avec les sucres et la fleur de sel. Ajouter la poudre d'amande, puis la moitié du mélange farine-cacao en poudre. Ajouter les œufs, puis le reste de farine-cacao en poudre. Etaler à 3 mm d'épaisseur. Couper au ø 9 cm et 2 cm au centre. Cuire sur un Silpain® à 150°C pendant 14 à 15 minutes.

2. BROWNIE COINTREAU®

61 g de beurre
39 g de sucre
9 g de sucre inverti
0,67 g de fleur de sel
70 g de chocolat noir 70%
31 g de farine T55
27 g de crème épaisse
45 g d'œufs
15 g de Cointreau® 40% vol.

Mélanger ensemble le beurre mou, les sucres et la fleur de sel. Faire fondre le chocolat à 45/50°C puis l'incorporer au mélange. Ajouter la farine tamisée, puis la crème et les œufs (à température ambiante), enfin le Cointreau®. Etaler dans un cadre carré de 18 cm. Cuire à 160°C pendant 6 minutes.

3. GANACHE MONTÉE COINTREAU® RÉMY MARTIN®

128 g de crème épaisse (1)
1,4 g de zestes de citron
19 g de masse gélatine x6
41 g de chocolat blanc 34%
163 g de crème épaisse (2)
30 g de Cointreau® 40% vol.
40 g de Rémy Martin® V.S.O.P. 40% vol.



Chauffer la crème (1) puis infuser les zestes de citron vert pendant 10 minutes. Filtrer, puis ajuster au poids initial de la crème. Ajouter la masse gélatine puis chauffer à 60°C. Verser sur le chocolat blanc pour faire une ganache, puis bien mixer. Ajouter la crème (2), puis le Cointreau® et le Rémy Martin®. Mixer de nouveau. Faire refroidir et monter.

4. GELÉE SIDE CAR

7 g de jus de citron
3 g de sucre
10 g de masse gélatine x6
11 g de Cointreau® 40% vol.
19 g de Rémy Martin® V.S.O.P. 40% vol.

Dissoudre la masse gélatine et le sucre dans le jus de citron à 35/40°C. Ajouter le Cointreau® et le cognac Rémy Martin®. Couler dans un cadre carré de 15 cm et laisser prendre au réfrigérateur. Couper avec une douille de 14 mm.

5. MONTAGE

Cuire la pâte sablée chocolat.

Monter la ganache Cointreau® Rémy Martin®, puis pocher des petites pointes sur le dessus de la pâte sablée chocolat avec une douille de 9 mm.

Ajouter quelques segments d'oranges.

Couper la gelée Sidecar avec une douille de 14 mm et déposer sur la ganache montée.

Détailler des petits cubes de brownie.

Décorer avec quelques morceaux de citrons confits et du gruë de cacao.

Verser votre recette habituelle de Sidecar Cointreau® Rémy Martin®, puis déposer le Caketail sur le verre (le bord peut être couvert au préalable de glucose pour assurer le maintien du Caketail).



www.remycointreaugastronomie.com