RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Caketail by RÉMY COINTREAU

Concours CAKETAIL 2022

Caketail sucré

3 BRONZ

Yorre ADRIANENSSENS (Casello)

Koen VAN DER CAMMEN

TARTELETTE SPECULOOS, COINTREAU® & ORANGE

1. TARTELETTE SPÉCULOOS

- 95 g beurre
- 90 g de sucre glace
- 30 g poudre d'amandes
- 2 g de sel
- 5 g d'épices Spéculoos
- 60 g d'œufs
- 50 g d'amidon
- 180 g de farine

Mélanger beurre, sucre glace, poudre d'amandes, sel et épices au robot mixeur. Ajouter les œufs. Lorsque tout est mélangé, incorporer l'amidon puis la farine en 2 fois.
Envelopper la pâte dans film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes. Etaler la pâte et découper des anneaux d'un centimètre supplémentaire au diamètre des moules à tartelette préalablement beurrés. Foncer et les placer au réfrigérateur pendant 20 minutes. Cuire au four à 160°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

2. MOUSSE COINTREAU® ORANGE

- 5 oranges (zestes)
- 2 oranges (jus)
- 8 cl de Cointreau®
- 500 g de crème 40%
- 125 g de sucre
- 100 g de jaune d'œuf
- 5 feuilles de gélatine
- 500 g de mascarpone

Faire bouillir la crème avec le sucre, le jus et les zestes d'oranges. Retirer du feu et ajouter les jaunes d'œufs en remuant en permanence. Incorporer la gélatine trempée dans de l'eau froide, puis le mascarpone et enfin le Cointreau®. Verser dans les moules de votre choix et placer au congélateur. Démouler et décongeler au réfrigérateur.

3. CRUMBLE À LA CANNELLE

- 10 g de cannelle en poudre
- 100 g de cassonade
- 70 g de farine
- 90 g de poudre d'amandes
- 70 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol ou au robot mélangeur. Ajouter le beurre et mélanger brièvement. Répartir le crumble sur des plaques de cuisson et faire cuire à 170°C pendant 22 minutes.

4. CRÈME MASCARPONE ORANGE

- 500 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 2 oranges (zestes)
- 3 cl de Cointreau®
- 1 citron (zestes)
- 1 orange (jus)

Mélanger tous les ingrédients énergiquement au fouet pour obtenir une crème lisse. Conserver dans une poche à douille au réfrigérateur.

... / ...

5. GEL D'ORANGE

1 l de jus d'orange frais
150 g de sucre
12 g d'agar agar
4 g d'acide citrique

Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir pendant 2 minutes. Verser sur une assiette et laisser prendre au réfrigérateur. Puis lisser au Thermomix.

6. MONTAGE ET FINITION

Répartir la mousse orange Cointreau® dans les tartelettes.
Déposer quelques points de crème de mascarpone l'orange sur la mousse.
Placer trois suprêmes d'orange, puis quelques boules de gel orange.
Décorer de zestes d'orange, d'une cuillère de crumble à la cannelle et du reste de la mousse orange Cointreau®.
Déposer quelques parcelles de feuille d'or.

COCKTAIL

3 cl de Cointreau®
3 cl de Liqueur de café
1 espresso Arabica

1. LIQUEUR DE CAFÉ

Bocal Weck®
250 g de sirop
200 g d'alcool à 96%
125 ml de café
125 ml d'eau
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
2 fèves tonka

Stériliser le bocal en le faisant bouillir dans l'eau pendant 15 minutes. Le placer, ouverture en bas, sur une serviette propre et sèche, et le laisser sécher complètement. Utiliser des gants pour que tout soit stérile.

Remplir les bocaux de café moulu, vanille, cannelle et fèves de tonka. Conserver à température ambiante pendant 2 à 3 semaines. Filtrer le tout à travers un torchon. Ajouter l'eau du sucre, le café et l'eau. Conservez au réfrigérateur.

2. FINITION

Remplir un shaker de glaçons. Ajouter tous les ingrédients et secouer vigoureusement pour obtenir une couche de mousse ferme. Verser le cocktail à travers une passoire. Décorer de 3 grains de café.