RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 8





LE CHEF

Création originale de
Marc DUCOBU,
Chef Pâtissier Consultant, Relais Desserts
Pâtisserie Ducobu, Waterloo, Belgique

Recette pour un cadre de 20 x 20 cm et 4,5 cm de haut, soit environ pour 8 à 10 personnes.

1. BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

4 blancs d'œufs (120 g)
60 g de sucre semoule
4 jaunes d'œufs (80 g)
65 g de poudre d'amande
6 g de cacao poudre
Poids total : 331 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule. Parallèlement dans un autre batteur, monter au fouet les jaunes d'œufs puis mélanger les deux comme un biscuit cuillère. Faire le mélange à l'aide d'une spatule et incorporer délicatement la poudre d'amande et le cacao poudre tamisés ensemble. Dresser le biscuit sur plaque et feuille de cuisson à raison de 150 g de biscuit dans deux cadres inox de 20 x 20 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 7 à 10 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir et réserver pour le montage.

2. COULIS MANGUE MENTHE

200 g de purée de mangue
10 g de sucre semoule
10 feuilles de menthe fraîche
20 g Cointreau® 40% vol.
4 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
110 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 344 g

Dans une casserole, chauffer la purée de mangue et le sucre semoule à 80°C environ et faire infuser la menthe fraîche pendant environ 5 minutes. Ôter la menthe puis incorporer la gélatine fondue préalablement aux micro-ondes dans l'eau froide et égouttée, puis le Cointreau®. Laisser refroidir et couler le tout dans un cadre inox de 20 x 20 cm. Parsemer dessus les Griottines® Cointreau® et placer le tout au congélateur. Réserver pour le montage.

3. MOUSSE CHOCOLAT LACTÉE

10 g d'eau
20 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf (20 g)
30 g de crème liquide
60 g de chocolat de couverture lactée
1 feuille de gélatine (2 g) 200 blooms
115 g de crème fouettée
Poids total : 257 g

Chauffer l'eau et le sucre semoule, ajouter le jaune d'œuf et bien battre au fouet pour obtenir un mélange bien mousseux. Chauffer la crème liquide puis incorporer le chocolat de couverture lactée et réaliser une ganache. Incorporer la gélatine fondue préalablement aux micro-ondes dans l'eau froide et égouttée, dans le mélange mousseux puis verser le tout sur la ganache. Terminer par la crème fouettée. Réserver pour le montage.

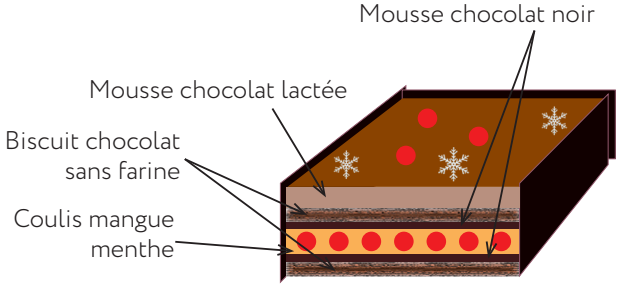
4. MOUSSE CHOCOLAT NOIR

15 g d'eau
25 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf (20 g)
30 g de crème liquide
65 g de chocolat de couverture noir 67%
100 g de crème fouettée
Poids total : 255 g

Chauffer l'eau et le sucre semoule, ajouter le jaune d'œuf et bien battre au fouet pour obtenir un mélange bien mousseux. Chauffer la crème liquide puis incorporer le chocolat de couverture noire et réaliser une ganache. Ajouter le mélange mousseux, puis la crème fouettée. Réserver pour le montage.

5. MONTAGE

Dans un cadre inox de 20 cm de côté et 4,5 cm de haut, disposer au fond le biscuit chocolat, étaler un peu de mousse au chocolat noir, descendre le carré de coulis mangue menthe et recouvrir avec le reste de mousse au chocolat. Descendre le second biscuit chocolat et compléter en haut du cadre avec la mousse au chocolat lactée. Mettre à prendre au congélateur.
Ôter le cercle, saupoudrer le dessus du gâteau de cacao poudre et décorer de Griottines® Cointreau®, petites étoiles des neiges en pâte à sucre et copeaux de chocolat.



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

THE SAINT SYLVESTRE #8





TH CHEF

Original creation by
Marc DUCOBU,
Consultant Pastry Chef, Relais Desserts
Ducobu, Waterloo, Belgium

Recipe for one 20 x 20 x 4.5 cm tray, to serve approximately 8 or 10 people

1. FLOUR-FREE CHOCOLATE SPONGE CAKE

4 egg whites (120 g)
60 g caster sugar
4 egg yolks (80 g)
65 g almond powder
6 g cocoa powder
Total weight: 331 g

Beat the egg whites and the caster sugar with a whisk. At the same time, in another mixer, whisk the egg yolks then mix the two together, as for lady fingers. Mix with a spatula and delicately add the almond powder and cocoa powder, which have been sieved together. Spread the sponge cake on a tray and baking paper (150 g of biscuit) in a 20 x 20 cm stainless steel frame. Cook in a fan oven at 180°C for around 7-10 minutes. On removing from the oven, leave to cool and set aside for assembly.

2. MANGO MINT COULIS

200 g mango purée
10 g caster sugar
10 fresh mint leaves
20 g Cointreau® 40%
4 gelatin leaves (4 g) 200 blooms
110 g Griottines® Cointreau®
Total weight: 344 g

In a saucepan, heat the mango puree and caster sugar to around 80°C and infuse the fresh mint for around 5 minutes. Remove the mint then add the gelatine leaves which have already softened in microwave in cold water, drained and melted, and the Cointreau®. Leave to cool and pour into a 20 x 20 cm stainless steel frame.
Sprinkle on the Griottines® Cointreau® and put in the freezer. Set aside for assembly.

3. MILK CHOCOLATE MOUSSE

10 g water
20 g caster sugar
1 egg yolk (20 g)
30 g liquid cream
60 g milk couverture chocolate
1 gelatin leave (2 g) 200 blooms
115 g whipped cream
Total weight: 257 g

Heat water and caster sugar, add egg yolk and beat with a whisk to obtain a foamy mixture. Heat the liquid cream, then add the milk couverture chocolate and make a ganache. Add the gelatine leaves which have already softened in microwave in cold water, drained and melted, to the foamy mixture, then pour everything into the ganache, finishing with the whipped cream. Set aside for assembly.

4. DARK CHOCOLATE MOUSSE

15 g water
25 g caster sugar
1 egg yolk (20 g)
30 g liquid cream
65 g dark couverture chocolate 67%
100 g whipped cream
Total weight: 255 g

Heat water and caster sugar, add egg yolk and beat with a whisk to obtain a foamy mixture. Heat the liquid cream, then add the dark couverture chocolate and make a ganache. Add the foamy mixture, finally the whipped cream. Set aside for assembly.

5. ASSEMBLY

On a 20 x 20 x 4.5 cm stainless steel frame, place into the bottom chocolate sponge, spread the dark chocolate mousse, put the square of mango mint coulis and cover with the remaining of dark chocolate mousse. Place the second chocolate sponge and complete at the top of frame with milk chocolate mousse. Freeze.
Remove the circle, sprinkle over top of cocoa powder and decorate of Griottines® Cointreau®, sugar paste small stars of the snow and shaved chocolate.

