



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHE CHOCOLAT COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Photographie non contractuelle

Recette pour 1 bûche pour 6/8 personnes

1. BISCUIT MOELLEUX CACAO

- 3 œufs frais
- 1 g de sel
- 120 g de sucre
- 45 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine T45
- 15 g de poudre de cacao 100%
- 5 g de levure chimique
- 75 g de crème liquide 33%
- 45 g de beurre doux
- 15 g de chocolat noir 70%

Mélanger les œufs, le sel, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter le mélange tamisé de farine + poudre de cacao + levure. Incorporer la crème froide puis le mélange chaud : beurre et chocolat noir. Couler en carré de 33 cm de côté, sur feuille de papier cuisson sur plaque. Cuire à 170°C pendant 7 minutes.

2. CONFIT D'ORANGES COINTREAU®

- 200 g d'oranges fraîches bio
- 100 g d'eau
- 5 g de jus de citron
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre semoule (1)
- 3 g de pectine NH
- 75 g de sucre (2)
- 1 bouchon de Cointreau® 40% vol.

Nettoyer et couper les oranges en 8 quartiers puis les blanchir deux fois dans l'eau bouillante. Porter à frémissement l'eau, le jus de citron et la gousse de vanille. Ajouter le sucre (1) et la

pectine. Faire frémir à nouveau. Ajouter le sucre (2) et porter à ébullition. Ajouter les oranges, retirer la gousse de vanille et mixer. Après refroidissement, peser 220 g de confit et ajouter le Cointreau®. Conserver l'excédent pour le décor.

3. CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT

- 500 g de crème liquide 33%
- 375 g de chocolat au lait

Faire frémir la crème dans une casserole. Verser sur le chocolat au lait et mélanger soigneusement. Mixer au blender. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant minimum 8 heures.

4. MONTAGE

Décoller soigneusement le biscuit de la feuille de cuisson. Couper au format 30 x 30 cm. Etaler régulièrement le confit d'oranges Cointreau®. Au batteur ou bien au fouet, émulsionner la crème chocolat au lait. Etaler la moitié de cette crème régulièrement sur le confit. Rouler l'ensemble en serrant à l'aide de papier cuisson. Disposer le rouleau sur un plat adapté. A l'aide d'une poche à douille découpée en pointe, dresser la crème chantilly sur la longueur de la bûche. Parsemer du chocolat noir râpé puis disposer le confit dans les creux de crème chantilly.



www.remycointreaugastronomie.com