RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 5



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour environ 8 personnes, dans un cadre de 20 x 20 cm, hauteur 4,5 cm

1. STREUSEL NOISETTE

40 g de cassonade (sucre roux)
40 g de beurre
40 g de farine T55
50 g de poudre noisette brute
1 pincée de fleur de sel
Poids total : 170 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Lorsque le mélange est bien sableux, parsemer le streusel noisette à l'intérieur d'un cadre de 20 x 20 cm x 4,5 cm de haut, sans tasser. Précuire au four ventilé à 150°C pendant environ 15 minutes et laisser refroidir.

2. BISCUIT FINANCIER NOISETTE

2 blancs d'œufs (60 g)
15 g de sucre semoule
80 g de sucre glace
25 g de poudre de noisette
1 pincé de vanille en poudre
30 g de farine
1 pincée de levure chimique
40 g de beurre
20 g de noisettes concassées
100 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 370 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, incorporer les poudres tamisées ensemble, en dernier le beurre chaud. Couler le biscuit financier noisette sur le streusel noisette précuit dans le cadre, parsemer les noisettes concassées et les Griottines® Cointreau®. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

3. CRÈME AUX AGRUMES

45 g de jus d'orange
30 g de jus de citron jaune
30 g de jus de pamplemousse
1 orange zestée
1 citron jaune zesté
1 pamplemousse zesté
115 g de sucre semoule
3 œufs entiers (150 g)
3 feuilles de gélatine (6 g) 200 blooms
80 g de beurre
Poids total : 456 g

Dans une casserole, chauffer les jus et les zestes de fruits, verser le mélange sur le sucre semoule mélangé avec les œufs entiers et cuire à ébullition. Passer le tout au chinois, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée, le beurre et mixer l'ensemble. Réserver 80 g de crème aux agrumes pour la crème légère aux agrumes et Cointreau® et le reste pour le montage.

4. CRÉMEUX GRIOTTE

200 g de pulpe de griotte
5 g de jus de citron
20 g de sucre semoule
10 g de Maïzena®
1 feuille de gélatine (2 g) 200 blooms
Poids total : 237 g

Dans une casserole, chauffer à 40°C la pulpe de griotte et le jus de citron. Ajouter le sucre semoule mélangé avec la Maïzena® et bouillir le tout. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Bien mélanger le tout. Réserver pour le montage.

5. CRÈME LÉGÈRE AUX AGRUMES ET COINTREAU®

80 g de crème aux agrumes
2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
250 g de crème fouettée
25 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 359 g

Utiliser la crème aux agrumes à 30°C environ, bien lisser la

... / ...

crème au fouet puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, égouttée et fondue aux micro-ondes puis le Cointreau® et enfin la crème fouettée. Utiliser directement.

6. GLAÇAGE NEUTRE

45 g de sucre semoule
30 g de glucose
20 g d'eau
1 feuille de gélatine (2 g) 200 blooms
1 cuillère à café de jus de citron (3 g)
Poids total : 100 g

Dans une petite casserole, verser l'eau, le sucre, le glucose et porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée, puis le jus de citron. Bien remuer et refroidir à 40°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Dans le cadre avec le streusel noisette et le biscuit financier noisette, couler 350 g de crème aux agrumes à 28/30°C et mettre au congélateur. Couler ensuite le crémeux griotte et finir de bien l'étaler à la palette, placer de nouveau le cadre au congélateur. Verser enfin la crème légère aux agrumes et au Cointreau®, placer le tout au congélateur. Décadrer l'entremets, glacer le dessus au glaçage neutre et décorer de quelques Griottines® Cointreau® et décors chocolat. Couper les bords de l'entremets bien froid afin d'avoir une belle présentation.

Conseil important
Pour avoir un montage bien net, ne pas hésiter à bien laisser prendre les différentes couches de crème et crémeux au congélateur.

