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.

