



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LA FRAISE



LE CHEF

Création originale de Romain CORNU, Chef pâtissier corporate / Maître chocolatier, Las Vegas, USA



Recette pour 18 pièces

1. MOUSSE À LA FRAISE

- 1000 g de purée de fraise
- 200 g de sucre
- 12 feuilles de gélatine
- 1000 g de crème épaisse
- 50 g de graines de pavot

Mettre la purée de fraise et le sucre dans une casserole sur feu moyen, faire bouillir. Ajouter les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide), laisser refroidir dans un bain marie froid. Fouetter la crème jusqu'à la consistance du bec d'oiseau. Incorporer la crème dans la purée, sans fouetter.

2. INSERT FRAISE

- 500 g de purée de fraise
- 500 g de fraises fraîches
- 100 de sucre cristallisé
- 3 g de menthe fraîche
- 1 feuille de gélatine argent

Porter à ébullition la purée, les fraises et le sucre. Ajouter la menthe fraîche hachée et la gélatine (préalablement ramollie dans de l'eau froide).

3. MADELEINE

- 6 gousses de vanille
- 150 g de miel
- 900 g de beurre fondu
- 750 g de sucre
- 1000 g d'oeufs
- 30 g de poudre à lever
- 450 g poudre d'amande
- 600 g de farine

Faire fondre le miel, le beurre et la vanille ensemble. Passer au chinois les ingrédients secs ensemble. Faire un sabayon avec

les oeufs et le sucre. En vitesse lente, ajouter les ingrédients secs au sabayon, puis l'appareil miel-beurre-vanille et mélanger. Verser 400 g dans une poche à pâtisserie et congeler.

4. GLAÇAGE MIROIR

- 420 g d'eau
- 840 g de sucre
- 840 g de sirop de glucose
- 560 g de lait concentré
- 57 g de gélatine argent
- 280 g d'eau froide
- 5 g de colorant rouge

Porter le sucre avec l'eau, le sirop de glucose et le colorant à 106°C. Déglacer avec le lait concentré et la gélatine (préalablement fondue dans l'eau froide).

5. SUCRE

- 1000 g d'Isomalt
- 100 g d'eau Dasani
- 4 gouttes de colorant orange
- 1 pincée d'acide citrique

Porter l'isomalt et l'eau à 140°C. Ajouter le colorant et l'acide citrique et cuire à 160°C. Utiliser de suite.

6. SAUCE À LA FRAISE

- 500 g de purée de fraise
- 50 g de sucre cristallisé
- 1 feuille de gélatine
- 15 g Cointreau® 60% vol.

Cuire la purée et le sucre ensemble, ajouter la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide) et le Cointreau®.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados Rum



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

7. MONTAGE

