



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

COUP DE CŒUR

LE CHEF

Création originale de
Antoine SANTOS,
Ecole Criollo,
Tokyo, Japon

Recette pour environ 12 gâteaux individuels



1. PAINS DE GÊNES À L'ORANGE

90 g de pâte d'amande crue maison 70%*
2 œufs entiers (100 g)
25 g de sucre semoule
35 g de beurre
½ zeste d'orange
20 g d'oranges confites en cubes
30 g de farine T55
1 g de levure chimique (½ cuillère à café rase)
Poids total : 301 g

* Préparation de la pâte d'amande crue maison à 70% (composée de 70% d'amandes blanches et de 30% de sucre)
Mettre dans un bol d'eau froide 175 g d'amandes blanches entières pendant 12 heures. Le lendemain, bien les égoutter et les sécher dans un torchon sec et propre. Mettre au congélateur les amandes pendant environ 10 à 15 minutes. Placer les amandes dans le robot mixer et les hacher grossièrement. Ajouter 75 g de sucre glace. Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte d'amande lisse. Mettre dans un sac plastique alimentaire et conserver au frais ou au congélateur.

Tiédifier la pâte d'amande au four micro-ondes (environ 40 à 45°C). Chauffer à 35°C les œufs et le sucre semoule au bain-marie. Dans le bol du batteur muni de la feuille, verser peu à peu les œufs et le sucre semoule sur la pâte d'amande tiédie. Bien monter pour obtenir un mélange blanchi léger. Ajouter ensuite le beurre fondu chaud (45°C), les oranges confites en cubes hachés et le zeste d'orange. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique et l'incorporer délicatement au mélange précédent. Préchauffer le four à 170°C. Verser le biscuit dans un moule à génoise (ou autre) beurré et fariné sur une épaisseur de 1 cm environ. Mettre au four et baisser la température à 160°C. Cuire pendant 15 minutes environ (contrôler que le biscuit soit bien moelleux). Démouler le biscuit et le couvrir d'un film alimentaire lorsqu'il est tiède. Réserver au frais.

2. ABRICOTS CONFITS

12 demi-abricots frais ou au sirop
150 g sucre semoule
Poids total : 250 g

Dans un bol, mélanger délicatement les demi-abricots avec le sucre semoule et couvrir d'un film alimentaire. Laisser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, donner un bouillon 2 à 3 minutes dans une casserole, puis égoutter. Préchauffer le four à 120°C. Ranger les abricots sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson. Passer au four à 120/130°C pour extraire l'humidité des abricots pendant environ 20 minutes. Après refroidissement, les couper en petits morceaux et disposer 10 g dans chaque petit moule avant de couler la gelée de mandarine.

3. GELÉE DE MANDARINE

190 g de purée de mandarine
(environ 4 à 5 mandarines épluchées)
20 g de sucre semoule
1 ½ feuille de gélatine (3 g) 200 Blooms
Poids total : 213 g

Couper les mandarines en deux puis retirer les pépins éventuels et la peau blanche. Passer au mixer pour obtenir une purée bien lisse, puis passer au tamis pas trop fin. Peser 190 g de purée et la mettre dans une casserole avec le sucre semoule. Cuire à feu doux environ 5 à 8 mn pour réduire légèrement la purée et concentrer le goût. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Refroidir en mettant la casserole dans un bol d'eau froide avec des glaçons. Lorsque la gelée commence à épaissir, la couler dans de petits moules silicone de 4 cm de diamètre (environ 10 g par unité) sur l'abricot confit maison (environ 10 g par unité). Placer au congélateur.

... / ...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. MOUSSE AU COINTREAU®

80 g de lait entier
80 g de crème liquide 35% M.G.
2 feuilles de gélatine (4 g) 200 Blooms
30 g de Cointreau® 40% vol.
40 g de miel d'acacia
35 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs (40 g)
140 g de crème fouettée
Poids total : 449 g

Dans une casserole, bouillir le lait et la crème, puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Refroidir à 30°C environ. Dans une petite casserole, bouillir le sucre semoule, l'eau et le miel puis verser dans un bol sur les jaunes d'œufs en remuant énergiquement au fouet. Placer ce bol au bain-marie chaud et fouetter jusqu'à obtenir un épaississement du mélange. Retirer du bain-marie et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement complet. Le mélange doit être très léger et mousseux. Ajouter le Cointreau® puis le mélange lait, crème et gélatine refroidi. Ajouter enfin la crème fouettée en mélangeant délicatement le tout avec une maryse.

5. MONTAGE

Couler la mousse au Cointreau® à mi-hauteur dans des moules cœur en silicone. Démouler la gelée de mandarine et abricot puis la placer au centre des petits gâteaux en appuyant un peu. Poser

dessus un biscuit préalablement détaillé à l'aide d'un emporte-pièce de taille légèrement inférieure à celle des moules utilisés. Appuyer légèrement et lisser les moules à ras à l'aide d'une petite palette. Placer au congélateur.

6. DÉCOR CHANTILLY

400 g de crème liquide 35% M.G.
30 g de sucre semoule
Poids total : 430 g

Monter très légèrement la crème et le sucre pour obtenir une texture assez liquide comme pour un glaçage. Démouler les petits gâteaux et les placer sur une grille. Verser la crème sur les petits gâteaux de façon à les glacer entièrement, taper un peu la grille pour avoir une couche fine de glaçage. Saupoudrer les cœurs glacés d'un peu de sucre glace au dernier moment. Décorer de copeaux de chocolat blanc réalisés avec un économe.

Il est aussi possible de présenter ces petits gâteaux sans le glaçage, uniquement décorés de copeaux de chocolat blanc et de quelques fruits rouges.

