



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE CARAMÉLIS COINTREAU®



LE CHEF

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

Recette pour 2 entremets de 4 à 5 personnes

1. CAMEL AU BEURRE SALÉ

100 g de sucre semoule
100 g de crème fleurette
½ gousse de vanille
85 g de beurre
1 g de fleur de sel (1 pincée)
Poids total : 286 g

Dans une casserole sur le feu, caraméliser le sucre semoule à sec (sans eau). Lorsque le caramel est blond, stopper la cuisson avec la crème fleurette chaude dans laquelle aura infusé la ½ gousse de vanille fendue et grattée. Puis, porter à ébullition l'ensemble pendant une minute. Hors du feu, ajouter le beurre et la fleur de sel, mixer. Réserver pour le biscuit, la garniture et la mousse caramel.

2. BISCUIT CAMEL

75 g de beurre
60 g de cassonade (sucre brun)
2 œufs entiers (100 g)
60 g de caramel au beurre salé
60 g de farine type 55
50 g de poudre d'amande
1 g de levure chimique (½ cuillère à café)
15 g de crème fleurette
1 pincée de vanille en poudre
Poids total : 421 g

Au batteur au fouet, mélanger dans l'ordre le beurre pommade, la cassonade, les œufs entiers, le caramel au beurre salé, la farine, la poudre d'amande, la levure chimique, la crème fleurette et la poudre de vanille. Etaler dans deux cadres inox de 20 x 20 cm, posés sur plaque et feuille de papier cuisson. Cuire à 170°C pendant 12 minutes. Laisser refroidir et réserver pour le montage.



3. MOUSSE CAMEL AU COINTREAU®

15 g d'eau
20 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf (20 g)
3 feuilles de gélatine (6 g) 200 blooms
100 g de caramel au beurre salé
30 g de Cointreau® 40% vol.
140 g de crème fouettée
Poids total : 331 g

Confectionner un sabayon : dans un bain-marie, chauffer à environ 85°C l'eau, le sucre semoule et les jaunes d'œufs, puis monter au fouet jusqu'au complet refroidissement pour obtenir un mélange bien mousseux. Ajouter à ce sabayon la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Dans un autre récipient, mélanger le caramel au beurre salé avec le sabayon. Ajouter enfin le Cointreau® et la crème fouettée. Réserver pour le montage.

4. CHANTILLY CHOCOLAT LACTÉ

200 g de crème fleurette
½ gousse de vanille
75 g de chocolat de couverture lactée
Poids total : 275 g

Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette et mettre à infuser la ½ gousse de vanille fendue et grattée. Ôter la ½ gousse de vanille et verser le tout sur le chocolat de couverture lactée et mixer l'ensemble. Placer le tout au réfrigérateur pendant une nuit à 5°C. Le lendemain, monter au batteur à l'aide du fouet comme une crème chantilly.

5. GLAÇAGE GOURMAND

350 g de chocolat de couverture lactée
100 g d'huile de noisette
110 g d'amandes hachées torréfiées
Poids total : 560 g

... / ...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Au bain-marie, fondre le chocolat de couverture lactée et l'huile de noisette, puis ajouter les amandes hachées torréfiées. Utiliser à 25°C environ dans un petit bac rectangulaire adapté pour le trempage des deux gâteaux rectangles.

6. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 20 x 20 cm et 4,5 cm de haut, disposer au fond une feuille de biscuit caramel, couler dessus le reste de caramel au beurre salé, placer la seconde feuille de biscuit caramel et placer le tout au congélateur quelques instants.

Après la prise, disposer dessus la mousse caramel au Cointreau® pour fermer le cadre. Placer le tout au congélateur.

Après la prise totale, ôter le cadre et couper l'entremets en deux pour obtenir deux rectangles de 20 x 10 cm.

Piquer un couteau au centre pour tremper les rectangles dans le glaçage gourmand.

Monter la chantilly chocolat lactée, garnir une poche, couper le bout en biais et dresser en zig zag sur le dessus des gâteaux.

Décorer de quelques copeaux chocolat et tranches d'orange.

