



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 2



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour 1 cadre de 20 x 20 cm et 4,5 cm de hauteur, pour environ 8 personnes

1. BISCUIT ORANGE NOISETTE

Pour 3 feuilles de biscuit
2 œufs entiers (100 g)
2 jaunes d'œufs (40 g)
50 g de sucre glace
50 g de poudre de noisette
3 blancs d'œufs (90 g)
30 g de sucre semoule
1 orange zestée
100 g de farine

Au batteur à l'aide du fouet, monter les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre de noisette et le zeste d'orange. Dans une autre cuve de batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger un quart des blancs d'œufs montés dans le premier appareil. Verser la farine, mélanger à nouveau. Ajouter délicatement le reste des blancs montés. Etaler 150 g de biscuit dans 3 cadres de 20 x 20 cm posés sur une plaque et une feuille de cuisson. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 10 minutes.

2. IMBIBAGE ORANGE COINTREAU®

65 g de sucre semoule
90 g d'eau
30 g jus d'orange
25 g de Cointreau® 40% vol.

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre semoule. Laisser refroidir puis ajouter le jus d'orange et le Cointreau®. Réserver pour le montage.

3. CARAMEL FLEUR DE SEL

100 g de sucre semoule
50 g de crème fleurette
25 g de beurre
1 pincée de fleur de sel

Chauffer légèrement une casserole sur le feu, ajouter progressivement le sucre semoule pour le caraméliser à sec. Lorsque le caramel est blond, stopper la cuisson avec la crème

fleurette chaude. Ajouter le beurre et la fleur de sel et recuire quelques instants sur le feu jusqu'à ébullition. Verser sur une plaque à rebord pour refroidir.

4. CRÈMEUX CARAMEL ET GRIOTTINES® COINTREAU®

40 g de sucre semoule (1)
110 g de lait
110 g de crème liquide
3 jaunes d'œufs (60 g)
25 g de sucre semoule (2)
1 pincée de fleur de sel
2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
125 g de Griottines® Cointreau®

Dans une casserole, caraméliser le sucre semoule (1) jusqu'à obtention d'une couleur assez foncée. Décuire avec le lait et la crème liquide bouillants. Ajouter la pincée de fleur de sel. Redonner un bouillon et verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule (2). Cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Laisser refroidir jusqu'à être à la limite de prise et couler dans un cadre de 20 x 20 cm. Répartir les Griottines® Cointreau®, placer au congélateur et réserver pour le montage.

5. BAVAROISE COINTREAU®

65 g de lait entier
65 g de crème liquide
1 orange zestée
2 jaunes d'œufs (40 g)
30 g de sucre semoule
2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
20 g de Cointreau® 40% vol.
125 g de crème fouettée

Réaliser une crème anglaise : verser le lait, la crème liquide et l'orange zestée sur les jaunes d'œufs mélangés avec le sucre semoule et cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Refroidir le tout à 20°C, ajouter le Cointreau® puis incorporer la crème fouettée.

... / ...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

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)

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

Dans un cadre de 20 x 20 cm et 4,5 cm de hauteur, disposer une feuille de biscuit orange noisette et imbiber avec le sirop orange Cointreau®. Étaler le caramel fleur de sel. Disposer une feuille de biscuit et imbiber, puis étaler 170 g de crème bavaroise Cointreau®. Déposer l'insert de crémeux caramel avec les Griottines® Cointreau® puis ajouter de nouveau 170 g de crème bavaroise. Déposer le dernier biscuit et imbiber. Lisser avec le reste de la crème. Surgeler.

8. FINITION

Saupoudrer légèrement de cacao poudre. Glacer avec du glaçage neutre. Couper les bords de l'entremets pour obtenir une belle coupe. Décorer avec des macarons et des fils de chocolat noir.

