



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LA TARTE YUZU COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Sadaharu AOKI,
Pâtisserie Sadaharu AOKI,
Paris, France



Recette pour 1 tarte de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut soit environ 6 personnes.

1. PÂTE SUCRÉE

150 g de beurre
100 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande
1 œuf entier (50 g)
2 g de sel (environ 1 cuillère à café)
300 g de farine type 55
Poids total : 642 g

Au batteur à la feuille, mélanger le beurre, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter l'œuf entier, puis le sel et enfin la farine. Pétrir sans corser de trop et placer le tout au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant l'utilisation. Étaler la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur et foncer 1 cercle à tarte inox de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut. Laisser de nouveau reposer au réfrigérateur environ 30 minutes, puis cuire à blanc dans un four ventilé à 170°C pendant environ 30 minutes. Réserver pour la garniture.

2. CRÈME AU YUZU

60 g de jus de yuzu
1 œuf entier (50 g)
65 g de sucre semoule
85 g de beurre
Poids total : 260 g

Dans une casserole, chauffer le jus de yuzu, verser le jus sur le mélange œuf et sucre semoule et cuire le tout à 85°C avant ébullition. Hors du feu, laisser refroidir à 35°C, ajouter le beurre pommade et mixer l'ensemble. Réserver au réfrigérateur pour une nuit.

3. CRÈME AU COINTREAU®

120 g de lait entier
2 jaunes d'œufs (40 g)
25 g de sucre semoule
15 g de Maïzena®
15 g de beurre
2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
95 g de crème fouettée
30 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 344 g

Dans un récipient inox, faire blanchir ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la Maïzena®, verser le lait bouillant et cuire comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Refroidir l'ensemble à 30°C. Bien lisser la crème puis incorporer le Cointreau® et enfin la crème fouettée. Dresser la crème au Cointreau® dans 1 cercle de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut. Placer le tout au congélateur et réserver pour la finition.

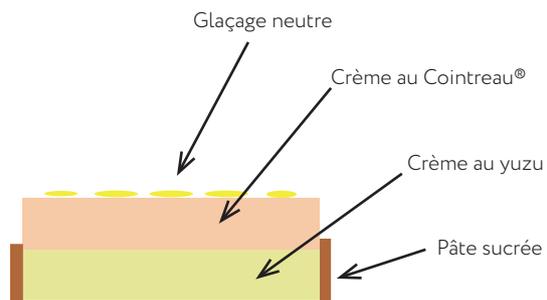
4. GLAÇAGE NEUTRE

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)
Poids total : 100 g

Dans une petite casserole, verser l'eau, le sucre, le glucose et porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée, puis le jus de citron. Bien remuer et refroidir à 40°C.

5. MONTAGE ET FINITION

Garnir le fond de tarte cuit avec la crème au Yuzu et le placer au réfrigérateur environ 2 heures. Démouler et glacer le disque de crème au Cointreau® avec le glaçage neutre. Placer le disque glacé sur la tarte garnie. Décorer de petits points de nappage neutre colorés jaune.



www.remycointreugastronomie.com