



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef Pâtissier Exécutif,
L'arôme Institut Culinaire Français,
Shanghai



Recette pour 12 pièces

1. BAVAROISE COINTREAU® CITRON VERT

37 g de crème épaisse
37 g de lait
1,5 g de zestes de citron vert
23 g de jaunes d'œufs
11 g de sucre
33 g de masse gélatine x6
60 g de Cointreau® 40% vol.
206 g de crème fouettée

Faire infuser les zestes de citron vert dans la crème et le lait chauds. Filtrer puis ajuster au poids initial du liquide. Cuire la crème, les jaunes et le sucre à 85°C. Ajouter la gélatine puis laisser refroidir à 26°C. Ajouter le Cointreau®, bien mixer, puis la crème fouettée.

2. ÉMULSION DE CRANBERRY

32 g de purée de cranberry
8 g de purée de fraise
99 g d'eau
10 g de sucre
1 g de lécithine en poudre

Chauffer les purées, l'eau et le sucre à 60°C. Ajouter la lécithine puis mixer en incorporant de l'air.

3. GELÉE DE CRANBERRY

118 g de purée de cranberry
18 g de purée de fraise
20 g de confiture de rose
26 g de masse gélatine
27 g de Cointreau® 40% vol.

Mélanger les purées et la confiture de rose. Dissoudre la masse gélatine dans ¼ des purées, puis verser sur le reste des purées. Ajouter le Cointreau®. Couler dans des moules silicone en forme de donuts. Surgeler.

4. BISCUIT JOCONDE À LA ROSE

115 g d'œufs
58 g de confiture de rose

67 g de blancs d'œufs
38 g de sucre
80 g de poudre d'amande
26 g de farine T55
1,3 g de fécule de maïs
15 g de beurre

Mélanger les oeufs et la confiture de rose. Monter les blancs puis ajouter le sucre progressivement. Combiner ensemble les deux masses. Mélanger les poudres ensemble puis les ajouter dans le mélange. Finir avec le beurre fondu. Etaler sur Silpat®. Cuire à 170°C pendant 12 à 13 minutes.

5. PÂTE SUCRÉE

114 g de beurre
57 g de sucre glace
2 g de fleur de sel
57 g de poudre d'amande
48 g d'œufs
223 g de farine T55

Mélanger le beurre mou avec les sucres et la fleur de sel. Ajouter la poudre d'amande puis la moitié de la farine. Ajouter les oeufs, puis le restant de la farine. Etaler à 3 mm d'épaisseur. Couper au ø 8,5 cm et percer un trou de ø 9 mm au milieu. Cuire sur un Silpain® à 150°C pendant 14 à 15 minutes.

6. MONTAGE

Couler la gelée de cranberry dans des moules à donuts. Ajouter la bavaroise Cointreau® citron vert. Couper les biscuits avec un emporte-pièce de ø 5.5 cm puis l'insérer dans la mousse. Surgeler et pulvériser avec du glaçage neutre. Couper le centre avec une paille. Déposer sur la pâte sablée cuite. Couler votre recette habituelle de Cosmopolitan Cointreau® dans un verre, puis disposer la pâte sablée. Ajouter l'émulsion de cranberry puis insérer la paille. Décorer avec des pétales de roses.

