



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LA FRAISE



LE CHEF

Création originale de Romain CORNU, Chef pâtissier corporate / Maître chocolatier, Las Vegas, USA



Recette pour 18 pièces

1. MOUSSE À LA FRAISE

1000 g de purée de fraise
200 g de sucre
12 feuilles de gélatine
1000 g de crème épaisse
50 g de graines de pavot

Mettre la purée de fraise et le sucre dans une casserole sur feu moyen, faire bouillir. Ajouter les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide), laisser refroidir dans un bain marie froid. Fouetter la crème jusqu'à la consistance du bec d'oiseau. Incorporer la crème dans la purée, sans fouetter.

2. INSERT FRAISE

500 g de purée de fraise
500 g de fraises fraîches
100 g de sucre cristallisé
3 g de menthe fraîche
1 feuille de gélatine argent

Porter à ébullition la purée, les fraises et le sucre. Ajouter la menthe fraîche hachée et la gélatine (préalablement ramollie dans de l'eau froide).

3. MADELEINE

6 gousses de vanille
150 g de miel
900 g de beurre fondu
750 g de sucre
1000 g d'oeufs
30 g de poudre à lever
450 g poudre d'amande
600 g de farine

Faire fondre le miel, le beurre et la vanille ensemble. Passer au chinois les ingrédients secs ensemble. Faire un sabayon avec

les oeufs et le sucre. En vitesse lente, ajouter les ingrédients secs au sabayon, puis l'appareil miel-beurre-vanille et mélanger. Verser 400 g dans une poche à pâtisserie et congeler.

4. GLAÇAGE MIROIR

420 g d'eau
840 g de sucre
840 g de sirop de glucose
560 g de lait concentré
57 g de gélatine argent
280 g d'eau froide
5 g de colorant rouge

Porter le sucre avec l'eau, le sirop de glucose et le colorant à 106°C. Déglacer avec le lait concentré et la gélatine (préalablement fondue dans l'eau froide).

5. SUCRE

1000 g d'Isomalt
100 g d'eau Dasani
4 gouttes de colorant orange
1 pincée d'acide citrique

Porter l'isomalt et l'eau à 140°C. Ajouter le colorant et l'acide citrique et cuire à 160°C. Utiliser de suite.

6. SAUCE À LA FRAISE

500 g de purée de fraise
50 g de sucre cristallisé
1 feuille de gélatine
50 g Cointreau® 40% vol.

Cuire la purée et le sucre ensemble, ajouter la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide) et le Cointreau®.

... / ...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

7. MONTAGE

