



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## BÛCHETTE TENTATION FRAÎCHEUR

LE CHEF

Création originale de  
Stéphane GLACIER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Recette pour 1 cadre 60 x 40 cm

### 1. BISCUIT ROULADE CITRON VERT

Pour 3 feuilles 60 x 40 cm - 580 g/feuille

480 g d'œufs entiers	100 g de sucre
190 g de jaunes d'œufs	2 g de crème de tartre
390 g de sucre	300 g de farine
300 g de blancs d'œufs	10 g de zeste de citron vert

Battre les œufs, les jaunes, les zestes de citron vert et les 390 g de sucre ensemble. Chauffer au bain marie jusqu'à 45°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Séparément, monter les blancs d'œufs avec le sucre restant. Dans la première masse, ajouter ¼ des blancs montés, la farine tamisée puis le reste des blancs montés. Etaler 580 g de biscuit par plaque. Cuire à 200°C pendant 10 min. Réserver.

### 2. SIROP COINTREAU®

400 g de sirop à 30°B
130 g d'eau
50 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

### 3. COULIS FRAISE

870 g de purée de fraise Mara des bois
11 g de pectine NH
125 g de sucre semoule
105 g de glucose
30 g de sucre inverti

Mélanger le sucre et la pectine NH. Chauffer la purée de fraise avec le glucose et le sucre inverti. Incorporer le sucre avec la pectine dans la purée de fruit chaude. Donner un bouillon, puis verser aussitôt dans un moule silicone.

### 4. CRÈME MOUSSELINE AU COINTREAU® ET AGRUMES

2 000 g de lait entier	180 g de Cointreau® 60% vol.
400 g de jaunes d'œufs	12 g de zestes de citron
500 g de sucre	12 g de zestes de citron vert
180 g de poudre à crème	15 g de zestes d'orange
160 g de beurre	
750 g de beurre	

Porter à ébullition le lait et les zestes, faire une crème pâtissière puis ajouter les 160 g de beurre. Verser sur une plaque à rebords et refroidir. Lorsque la crème pâtissière est froide, l'émulsionner au batteur avec les 750 g de beurre souple et le Cointreau®.

### 5. MONTAGE

Dans un cadre 60 x 40 cm et 4,5 cm de hauteur, disposer une feuille de biscuit roulade au citron vert. Imbibier avec le sirop Cointreau®. Etaler 550 g de crème mousseline au Cointreau®. Disposer un biscuit roulade au citron vert. Imbibier avec le sirop au Cointreau®. Etaler 300 g de crème mousseline au Cointreau®. Disposer l'insert de coulis fraise Mara des bois. Etaler 300 g de crème mousseline au Cointreau®. Disposer le troisième et dernier biscuit. Imbibier avec le sirop au Cointreau®. Lisser le cadre avec 550 g de crème mousseline au Cointreau®. Surgeler.

### 6. FINITION POUR LES PETITS GÂTEAUX

Détailler des rectangles de gâteau de 10 x 3,5 cm. Sur le dessus du petit gâteau, sur la moitié de la surface, dresser des petites flammes de crème mousseline au Cointreau® à l'aide d'une poche à douille unie. A côté de ce dressage, disposer une plaquette de chocolat noir de 1,5 x 8 cm. Décorer d'une fraise ou framboise.

### 7. FINITION POUR LES BÛCHETTES

Détailler des bandes de gâteau de 4 cm de largeur. Masquer le dessus et les côtés de crème mousseline au Cointreau®. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure. Lisser à nouveau avec de la crème mousseline puis peigner. Détailler les bûchettes de 7 cm de longueur. Décorer avec un décor en chocolat et des plaquettes chocolat vertes ainsi qu'une fraise ou framboise.

