



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SAINT SYLVESTRE n° 2

LE CHEF | Création originale de
Stéphane GLACIER,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Recette pour 1 cadre 60 x 40 cm et 4,5 cm de hauteur

1. BISCUIT ORANGE NOISETTE

Pour 3 feuilles	550 g de blancs d'œufs
300 g de sucre glace	200 g de sucre semoule
300 g de poudre de noisette	10 g de zestes d'orange
400 g d'œufs entiers	400 g de farine
160 g de jaunes d'œufs	

Monter les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre de noisette et les zestes d'orange. Dans une autre cuve, monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger un quart des blancs d'œufs dans le premier appareil. Verser la farine, mélanger à nouveau. Ajouter délicatement le reste des blancs. Étaler 750 g de biscuit par feuille et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 10 min.

2. IMBIBAGE ORANGE COINTREAU®

600 g de sirop à 30°B
200 g d'eau
200 g de purée d'orange ou d'orange amère
100 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

3. CARAMEL FLEUR DE SEL

500 g de sucre
300 g de crème
150 g de beurre
2,5 g de fleur de sel

Faire un caramel à sec assez foncé. Décuire avec la crème bouillante. Ajouter la fleur de sel. Cuire à 103°C. Ajouter progressivement le beurre. Reporter à ébullition. Verser sur une plaque à rebord pour refroidir.

4. CRÈMEUX CARAMEL ET GRIOTTINES® COINTREAU®

240 g de sucre	150 g de sucre
630 g de lait	6 g de fleur de sel
630 g de crème	12 g de gélatine
360 g de jaunes d'œufs	750 g de Griottines® Cointreau®

Caraméliser les 240 g de sucre jusqu'à obtention d'une couleur assez foncée. Décuire avec le lait et la crème bouillants. Ajouter

la fleur de sel. Redonner un bouillon et verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Verser sur une plaque et répartir les Griottines® Cointreau®. Surgeler.

5. BAVAROISE PARFUMÉE AU COINTREAU®

375 g de lait entier	22 g de gélatine
375 g de crème	60 g de Cointreau® 60% vol.
180 g de jaunes d'œufs	750 g de crème fouettée
190 g de sucre	
18 g de zestes d'orange	

Faire une crème anglaise avec les zestes puis ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Refroidir. Verser le Cointreau® puis incorporer la crème fouettée.

6. MONTAGE

Dans un cadre, disposer une feuille de biscuit orange noisette et imbiber. Étaler le caramel. Disposer une feuille de biscuit et imbiber, puis étaler 450 g de crème bavaroise au Cointreau®. Déposer l'insert de crèmeux caramel avec les Griottines® Cointreau® puis ajouter de nouveau 450 g de crème bavaroise. Déposer le dernier biscuit et imbiber. Lisser avec le reste de la crème. Surgeler.

7. FINITION

Saupoudrer légèrement de cacao poudre. Glacer avec du glaçage neutre coloré orange. Couper les entremets à la taille désirée. Décorer avec des macarons et des fils de chocolat noir.

