



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BABA COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Credit photo : Gaëlle BCP photographie

Recette pour 24 savarins individuels Flexipan® de 7 cm de diamètre

1. PÂTE À SAVARIN

500 g de farine T45
10 g de sel
20 g de sucre
30 g de levure
400 g d'œufs entiers
40 g d'eau environ
160 g de beurre

A la feuille au batteur (pour les plus grosses quantités, nous vous conseillons de pétrir au crochet, le principe reste inchangé), fraser tous les ingrédients sauf l'eau et le beurre. Pétrir en 2^{ème} vitesse jusqu'au lissage de la pâte, ajouter l'eau. Laisser la pâte fermenter 20 minutes, puis à petite vitesse, ajouter le beurre fondu tiède. Lorsque le beurre est bien incorporé à la pâte, mettre la pâte dans une poche avec une douille unie de 12 mm pour dresser environ 50 g de pâte par moule à savarin Flexipan® ou moule graissé classique. Laisser pousser à 28°C environ 40 minutes. Cuire à 150°C au four ventilé ou 200°C au four à sole environ 40 minutes. Démouler.

2. CONFIT DE GROSEILLES

500 g de purée de groseilles
200 g de sucre
10 g de pectine NH

Faire chauffer la purée de groseilles à 50°C avec la moitié du sucre. Ajouter la pectine NH et le reste du sucre préalablement mélangés ensemble. Fouetter puis porter à ébullition 5 minutes de façon à réaliser une confiture.

3. CHANTILLY PARFUMÉE AU COINTREAU®

500 g de crème liquide à 35% de M.G.
60 g de sucre
15 g de Cointreau® 60% vol.

Au batteur au fouet, monter tous les ingrédients ensemble à texture chantilly.

4. SIROP DE GROSEILLES

650 g de sucre
500 g de purée de groseilles
1 000 g d'eau

Faire bouillir le sucre, la purée de groseilles et l'eau ensemble. Réserver.

5. MONTAGE ET DÉCOR

Q.S. de nappage blond

Chauffer le sirop à 65°C, plonger les savarins dans le sirop, les retourner au bout de 20 minutes, les retirer du sirop lorsqu'ils sont parfaitement imbibés. Laisser égoutter sur grille. Napper les savarins au nappage blond. Dresser un demi-centimètre de confit de groseilles au centre du savarin puis faire une belle rosace de crème chantilly au Cointreau®. Décorer avec une grappe de groseilles.