



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE DUO COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour 16 personnes environ soit 1 gouttière de 50 cm de long sur 10 cm de large

1. BISCUIT JOCONDE PISTACHE

- 185 g d'œufs entiers
- 120 g de poudre d'amande
- 40 g de farine type 55
- 50 g de pâte de pistache
- 30 g de beurre fondu
- 240 g de blancs d'œufs
- 180 g de sucre inverti

Au batteur à la feuille, monter légèrement les œufs entiers, la poudre d'amande, la farine, la pâte de pistache et le beurre fondu. Dans un autre batteur, monter les blancs d'œufs et le sucre inverti. Incorporer les deux masses ensemble. Dresser sur plaque 40 cm par 60 cm par 1 cm d'épaisseur. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir le biscuit et détailler 4 bandes de 6 cm par 50 cm de long.

2. SIROP PASSION ET COINTREAU®

- 65 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 65 g de purée de passion
- 20 g de Cointreau® 60% vol.

Bouillir l'eau, le sucre semoule et la purée de passion. Ajouter le Cointreau®. Refroidir et peser 50 g de sirop d'imbibage par bande de biscuit.

3. CRAQUANT À LA NOISETTE

- 40 g de pailleté feuilletine
- 10 g d'huile de colza
- 125 g de praliné noisette
- 50 g de chocolat de couverture lactée 40%

Mélanger le pailleté feuilletine et l'huile de colza, ajouter le praliné noisette puis le chocolat de couverture lactée fondu à environ 32°C. Réserver pour le montage.

4. CONFIT DE FRAISE COINTREAU®

- 125 g de purée de fraise
- 60 g de sucre semoule
- 3 g de pectine NH
- 10 g de Cointreau® 60% vol.

Dans une casserole, fondre la purée de fraise, ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH, bouillir le tout. Ajouter le Cointreau® et réserver pour le montage.

5. CONFIT DE FRAMBOISE COINTREAU®

- 125 g de brisures de framboises
- 60 g de sucre semoule
- 3 g de pectine NH
- 10 g de Cointreau® 60% vol.

Dans une casserole, fondre les brisures de framboises, ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH, bouillir le tout. Ajouter le Cointreau® et réserver pour le montage.

6. CRÈME MASCARPONE ORANGE ET COINTREAU®

- 195 g de lait entier
- 195 g de jus d'orange frais
- 95 g de jaunes d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 50 g de poudre à crème
- 35 g de masse gélatine^o
- 35 g de Cointreau® 60% vol.
- 160 g de mascarpone
- 320 g de crème fouettée

Réaliser une crème pâtissière, verser le lait et le jus d'orange bouillant sur le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule et poudre à crème. Cuire l'ensemble sur le feu 2 minutes puis refroidir le tout. Bien lisser la crème, puis ajouter la masse

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA

MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobert

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

gélatine fondue, le Cointreau®, puis le mascarpone monté avec la crème fouettée. Réserver pour le montage.

7. GLAÇAGE MIROIR

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré sucré
- 110 g de masse gélatine[°]
- 300 g de chocolat ivoire
- 5 g de colorant liposoluble rouge
- 5 g de colorant liposoluble orange

Dans une casserole, cuire à 103°C l'eau, le sucre semoule et le glucose. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine et le chocolat ivoire. Mixer la masse séparée en deux, colorer une partie en rouge et l'autre en orange. Réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

8. MONTAGE ET FINITION

Prendre un cadre de 6 cm de large, 5 cm de haut et 50 cm de long, placer au fond une bande de biscuit Joconde pistache imbibé avec le sirop passion et Cointreau®. Dresser ensuite le craquant à la noisette, une couche de biscuit imbibé, le confit de framboise Cointreau®, un biscuit imbibé, le confit de framboise Cointreau® et un biscuit imbibé. Placer le tout au surgélateur. Dans une gouttière à bûche de 50 cm par 8 cm de large, couler la crème mascarpone orange et Cointreau® et insérer le montage de biscuit surgelé. Placer le tout au surgélateur. Démouler la bûche puis glacer moitié glaçage rouge et moitié glaçage orange. Décorer l'ensemble de copeaux chocolat, de fraises et de framboises.

[°] Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Blooms) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.

