



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### BÛCHE MARRON MANDARINE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Philippe RIGOLLOT,  
Champion du Monde de pâtisserie,  
M.O.F. Pâtissier,  
Annecy, France



Recette pour 2 gouttières

#### 1. SABLÉ CHÂTAIGNE

- 120 g de sucre
- 125 g de beurre
- 3,5 g de sel
- 50 g de jaunes d'oeufs
- 60 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine de châtaignes
- 80 g de farine de riz
- 9 g de fécule de pommes de terre
- 2 g de levure chimique

Ramollir le beurre avec le sucre et le sel, ajouter les poudres puis les jaunes d'oeufs. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler entre deux feuilles aux dimensions de 14 x 49 cm. Cuire au four à 150°C pendant 20/25 minutes, puis détailler en deux à la sortie du four. Réserver au sec.

#### 2. BISCUIT CHÂTAIGNE

- 92 g de beurre
- 27 g de purée de marron Ravifruit
- 0,5 g de sel
- 25 g de sucre
- 27 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel.
- 15 g de sucre inverti
- 95 g de jaunes d'oeufs
- 80 g de farine de châtaignes
- 5 g de levure chimique
- 88 g de blancs d'oeufs
- 67 g de sucre

Mettre le beurre en pommade, puis ajouter la purée de marron, le sel, les sucres et bien monter l'appareil avec la feuille du batteur. Verser petit à petit la crème et les jaunes d'oeufs. Quand l'appareil a une texture ruban, ajouter délicatement la farine de châtaignes et la levure chimique, puis les blancs d'oeufs montés. Etaler sur une demi-plaque 50 x 20 cm et cuire à 185°C pendant 12 minutes.

#### 3. CRÉMEUX CHOCOLAT ATIVAO

- 300 g de lait
- 300 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel
- 120 g de jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre
- 275 g de couverture Ativao 67% Weiss

Réaliser une anglaise avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre. Cuire à 85°C puis chinoiser. Peser de suite 720 g puis verser doucement sur la couverture hachée en émulsionnant. Mixer sans incorporer d'air. Réserver au froid. Couler en cadre de 10 x 49 cm avec un biscuit au fond et un biscuit sur le dessus.

#### 4. COMPOTÉE DE CLÉMENTINE

- 400 g de compotée de clémentine Ravifruit

Etaler la compotée de clémentine sur le biscuit, puis congeler.

#### 5. CHANTILLY MARRON AU COINTREAU®

- 235 g de crème de marrons
- 315 g de purée de marrons Ravifruit
- 157 g de pâte de marrons
- 70 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel.
- 9,5 g de gélatine poudre 200 blooms
- 47 g d'eau
- 35 g Cointreau® 60% vol.
- 945 g de crème supérieure Gastronomique 35% M.G. Président Professionnel

Mélanger ensemble la pâte, la purée de marrons et le Cointreau® afin que l'ensemble soit lisse. Ajouter ensuite la crème de marrons. Chauffer la petite quantité de crème et y mettre la gélatine préalablement hydratée avec l'eau. Incorporer ensuite dans le premier mélange et finir en ajoutant délicatement la crème liquide montée souple.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 6. GLAÇAGE MANDARINE

1030 g de purée de mandarines 10% Ravifruit  
295 g d'eau  
320 g de glucose  
320 g de sucre  
22 g de pectine NH  
12 g de stabilisant

Chauffer à 50°C l'eau, la purée et le glucose. Ajouter en fouettant le mélange sucre et pectine. Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid. Réchauffer, mixer et utiliser à 27 / 28°C.

## 7. MONTAGE ET FINITION

Couler 800 g de chantilly marron au **Cointreau®** par gouttière. Répartir quelques **Griottines® Cointreau®**.

Montage de l'insert en cadre de 10 x 49 cm avec un biscuit châtaigne tartiné de compotée de clémentine, crémeux Ativao, brisures de marrons, puis refermer avec un autre biscuit tartiné de compotée de clémentine. Congeler. Puis couper en deux et insérer dans la chantilly marron au **Cointreau®**.

Refermer avec le sablé châtaigne, puis congeler.

Glacer avec le nappage mandarine, puis décorer avec des rosaces de chantilly marron et des brisures de marrons.

