



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHE NOISETTE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Marc DUCOBU
Relais Desserts,
Pâtisserie DUCOBU,
Waterloo, Belgique



Recette pour 1 bûche de 59 cm (3 x 6 personnes)

1. BISCUIT NOIX DE PÉCAN ET NOISETTES

55 g	poudre de noisette 100%
55 g	poudre de noix de pécan 100%
110 g	sucres glace
110 g	blancs d'œufs
45 g	sucres
	noisettes du Piémont concassées
	noix de pécan concassées

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter la poudre de noisette, la poudre de noix de pécan et le sucre impalpable tamisés. Étaler une bande de 60 x 10 cm et parsemer de noisettes et de noix de pécan. Cuire à 180°C pendant 18 minutes.

2. PRALINÉ CROUSTILLANT

95 g	praliné amande maison
10 g	chocolat noir 56 % pur sélection
16 g	chocolat au lait 44 % sélection
6 g	beurre de cacao
20 g	pailleté feuilletine

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao. Ajouter le praliné fondu et terminer par le pailleté feuilletine.

3. GANACHE DE CHOCOLAT AU COINTREAU®

185 g	crème fraîche non sucrée 35%
65 g	sucres
65 g	glucose
155 g	chocolat noir 75 % origine Equateur
30 g	chocolat au lait 44 % sélection
65 g	beurre de laiterie
30 g	Cointreau® 60 % vol.

Chauffer la crème, le sucre et le glucose. Verser sur les chocolats en 3 fois et mélanger. Laisser refroidir jusqu'à 40°C, ajouter le beurre et le Cointreau® et mixer. Garder un tout petit peu de ganache pour le décor.

4. MOUSSE PRALINÉE

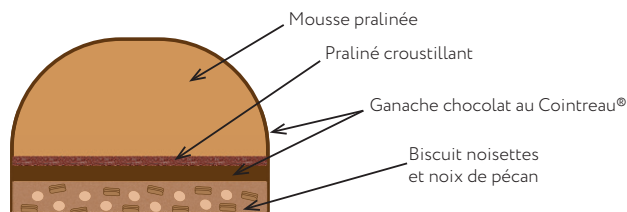
335 g	crème fraîche non sucrée 40%
190 g	crème pâtissière
30 g	masse gélatine
	(5 g de poudre de gélatine + 25 g d'eau)
110 g	praliné noisettes maison
55 g	praliné fin aux noisettes Pra-Clas
55 g	pâte de noisette Piémont pure

Chauffer la crème pâtissière, ajouter la gélatine fondue et les pralinés. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter la crème 40% préalablement montée.

5. MONTAGE ET FINITIONS

Dresser la mousse pralinée dans le moule à bûche, ajouter une couche de praliné croustillant, puis une couche de ganache chocolat au Cointreau® et finir avec le biscuit.

Lorsque la bûche est démoulée, pulvériser un mélange 50% beurre de cacao et 50% chocolat noir pur sélection 70%. Dresser un trait de ganache chocolat au centre de la bûche. Décors en chocolat et noisettes caramélisées selon l'inspiration du chef !



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®