



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHETTE CHARLESTON

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



Recette pour environ 14 bûchettes de 7 cm de long

1. SABLÉ BRETON

150 g de beurre	70 g de poudre d'amande
140 g de sucre semoule	200 g de farine
4 g de sel	20 g de levure chimique
60 g de jaunes d'œufs	

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et le sucre semoule. Ajouter le sel, les jaunes d'œufs puis la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique. Faire prendre au réfrigérateur puis étaler à 3,5 ou 4 mm d'épaisseur. Découper en rectangle de 7 X 4 cm puis cuire à four ventilé à 160°C pendant 10 à 12 minutes, clé ouverte.

2. COULIS DE FRAISE GÉLIFIÉ

310 g de pulpe de fraise
75 g de sucre semoule
42 g de masse gélatine*

Réaliser deux tubes de 2,5 cm de diamètre, en roulant deux feuilles de rhodoïd scotchées sur la longueur et fermées à une extrémité. Incorporer le sucre semoule dans la pulpe de fraise, puis la masse gélatine fondue au micro-ondes. Couler dans les tubes en rhodoïd et faire bloquer au surgélateur. Réserver pour le montage.

3. BISCUIT PISTACHE

250 g de sucre glace	80 g de pâte de pistache
250 g de poudre d'amande	200 g de blancs d'œufs
340 g d'œufs entiers	50 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs	
180 g de beurre pommade	
50 g de fécule de pomme de terre	

Au batteur à l'aide du fouet, faire monter le sucre glace tamisé, la poudre d'amande, les œufs, les jaunes d'œufs, le beurre pommade, la fécule et la pâte de pistache. Incorporer les blancs d'œufs montés, serrés avec le sucre semoule. Étaler le biscuit en cadre 40 x 60 cm et 2 cm d'épaisseur, puis cuire au four ventilé à 180°C pendant 15 à 20 minutes.

Remarque : La recette du biscuit donne environ 12 semelles de bûches de 50 X 3 cm.

4. CRÈME D'ORANGE AU COINTREAU®

1^{ère} partie (crème orange) :

100 g d'œufs
110 g de sucre semoule
10 g de zestes d'orange
90 g de jus d'orange
150 g de beurre

Dans une casserole, bouillir les œufs avec le sucre semoule, les zestes et le jus d'orange. Passer le tout au chinois pour ôter les zestes puis incorporer le beurre et mixer le tout. Placer le tout au réfrigérateur.

2^{ème} partie :

200 g de crème orange (1^{ère} partie)
70 g de jus d'orange
42 g de masse gélatine*
80 g de blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
160 g de crème fouettée
30 g de Cointreau® 60% vol.

Bien lisser la crème orange froide. Ajouter le jus d'orange puis la masse gélatine fondue au four micro-ondes. Incorporer les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre semoule et enfin la crème fouettée et le Cointreau®.

5. MONTAGE ET FINITION

Prendre des gouttières à bûchettes de 50 cm de long. Pocher une partie de crème d'orange au Cointreau®. Descendre un tube de coulis de fraise gélifié. Compléter le moule avec le reste de crème d'orange au Cointreau® et placer une bande de biscuit pistache. Placer les gouttières au surgélateur.

Démouler les gouttières. Les glacer avec un nappage neutre coloré rouge et les couper à 7 cm de long. Les disposer sur un fond de sablé breton cuit. Décorer harmonieusement.

* 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.