



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Otto TAY,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
Malaisie



Le Dim Sum

1. CRÊPES

14 crêpes ø 24 cm

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 100 g de farine T45 | 120 g d'œufs entiers |
| 25 g de sucre | 3 g de sel de mer |
| 5 g de zestes d'orange | 350 g de lait |
| 40 g d'huile de pépins de raisin | 12 g de Cointreau® 60% vol. |
| 35 g de beurre doux fondu | |

Chauffer le lait à 45°C, ajouter le sucre, les zestes, l'huile, le beurre, le sel et les œufs. Bien mélanger et ajouter la farine tamisée. Terminer avec le Cointreau®. Passer au mixer et cuire la crêpe dans une poêle non adhésive de diamètre 24 cm.

2. PÂTE À CHOUX

40 pièces ø 4 cm

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 125 g de beurre doux
- 5 g de sucre
- 5 g de sel de mer
- 300 g d'œufs
- 162.5 g de farine T45
- +/- de lait (pour ajuster la texture)

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. A ébullition, ajouter la farine et travailler la pâte pendant environ 3 minutes. Verser l'appareil dans un blender et mixer jusqu'à ce qu'il ait un peu refroidi et commencer à ajouter les œufs un par un. Corriger la texture en ajoutant du lait chaud. A l'aide d'une poche à douille, former des choux de diamètre 4 cm sur une plaque préalablement graissée. Cuire au four à 180°C, clef ouverte, pendant environ 25 minutes.

3. BASE FEUILLETINE

1 pièce de 15 g

- 75 g de pâte pralinée 60%
- 25 g de chocolat au lait
- 75 g de feuilletine
- 2 g de sel de mer

Mélanger bien tous les ingrédients. 1 crêpe contient 15 g. Utiliser comme base avant de placer le chou sur la crêpe.

4. COMPOTE DE FRAISES

1 pièce de 20 g

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 50 g de purée de fraises (1) | 20 g de sucre glace |
| 160 g de purée de framboises | 400 g de fraises en cubes |
| 40 g de glucose atomisé | 30 g de Cointreau® 60% vol. |
| 1 gousse de vanille | 1 zeste de citron vert |
| 5 g d'algine | |

Chauffer toutes les purées, le sucre et la vanille à 40°C. Ajouter l'algine (bien mélangée avec 10% de sucre). Porter à ébullition et ajouter les cubes de fraises. Incorporer en dernier le Cointreau®.

5. CHANTILLY COINTREAU®

1 pièce de 20 g

- 250 g de crème fouettée
- 8 de feuilles de thé blanc Bai Mu Dan
- 125 g de mascarpone
- 20 g de sucre glace
- 20 g de Cointreau® 60% vol.
- 1 zeste de citron vert

Faire infuser à froid le thé dans la crème chaude pendant une nuit. Passer au chinois et peser 250 g. Ajouter tous les ingrédients et fouetter jusqu'à former des pics moyens.

Le cocktail

Fresh, fruity

Intensité :



Difficulté :



Pour 1 cocktail

1. INGRÉDIENTS

- 30 ml de Cointreau® 40% vol.
- 50 ml de Tequila
- 20 ml de citron vert
- 4 fraises fraîches
- 0,5 cl de sirop de sucre de canne

2. PRÉPARATION

Étape 1 : Humidifier le rebord d'une coupe à cocktail avec un citron vert puis poser le rebord sur de la fleur de sel pour réaliser un rim.

Étape 2 : Mettre les fraises dans un shaker et les écraser au pilon.

Étape 3 : Assembler tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons

Étape 4 : Shaker, filtrer, servir.