



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE COINTREAU® FRAISE

LE CHEF

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

Recette pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut



1. STREUSEL AMANDE

70 g de poudre d'amande
65 g de farine
65 g de beurre
65 g de sucre cassonade
Poids total : 265 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Répartir ce mélange bien sableux dans trois cercles de 16 cm de diamètre et presser légèrement dessus, sans trop écraser. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

2. BISCUIT MACARON

160 g de blancs d'œufs
125 g de sucre semoule
30 g de farine tamisée
70 g de poudre d'amande
70 g de sucre glace
Poids total : 455 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amande, le sucre glace et la farine tamisée ensemble. Dresser à la poche à douille n° 10 3 disques de 16 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 10 à 12 minutes.

3. CONFIT DE FRAISE

400 g de purée de fraise
100 g de purée de framboise
60 g de sucre semoule
10 g de pectine NH
84 g de masse gélatine
(12 g de gélatine poudre 200 Blooms et 72 g d'eau)
1 zeste de citron vert
10 g de jus de citron vert
10 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 674 g

Dans une casserole, mélanger à froid les pulpes de fruits, puis le sucre semoule et la pectine NH, porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, le zeste, le jus de citron vert et le Cointreau®. Couler 200 g de coulis dans des moules Flexipan® de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut. Placer le tout au surgélateur.

4. CRÈME DE SEMOULE AU COINTREAU®

1 litre de lait entier
2 gousses de vanille
50 g de beurre
2 g de sel
100 g de semoule de blé dur fine
160 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
126 g de masse gélatine
(18 g de gélatine poudre 200 Blooms et 108 g d'eau)
70 g de Cointreau® 60% vol.
200 g de crème fouettée
150 g de raisins macérés au Cointreau®
Poids total : 1 908 g

Bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, le beurre et le sel. Ajouter la semoule de blé dur et cuire pendant environ 3 minutes. Ajouter directement les jaunes d'œufs mélangés avec le sucre semoule. Laisser refroidir le tout à 35°C. Ajouter la masse gélatine fondue, la crème fouettée, le Cointreau® et les raisins macérés au Cointreau®. Utiliser directement.

Conseils pour la macération des raisins

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et ajouter les raisins blonds. Hors du feu, laisser les raisins environ 10 minutes dans l'eau bouillante, puis les égoutter. Ensuite les recouvrir de Cointreau®. Les raisins sont prêts à utilisation après 24 heures de macération.

.../...



THE BOTANIST



METAXA





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

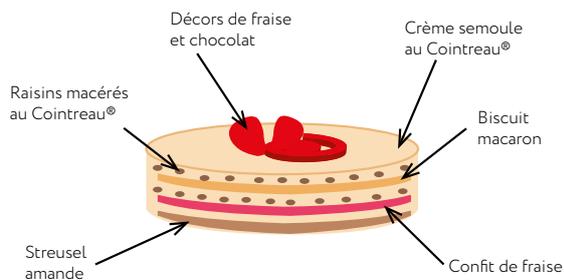
5. GLAÇAGE CHOCOLAT IVOIRE

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine
(20 g de gélatine poudre 200 Blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat ivoire
5 g de colorant blanc (oxyde de titane en poudre)
Poids total : 1 395 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat ivoire et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30°C environ.

6. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, descendre un disque de streusel amande, dresser la crème de semoule au Cointreau®, un disque de confit de fraise, puis un peu de crème, le biscuit macaron et lisser au ras du cercle avec le reste de crème. Placer les entremets au surgélateur. Décercler les entremets, glacer avec le glaçage chocolat ivoire et décorer de pralinettes autour, copeaux chocolat, fraises fraîches et tiges de bergress.



LE COINTREAU® FRAISE INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut

1. Streusel amande

Prendre 1 recette entière de streusel. Cuire dans des cercles de 5 cm de ø. Réserver pour le montage.

2. Biscuit macaron

Prendre 1 recette entière. Dresser à la poche à douille n°9 40 disques de 4,5 cm de ø et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 10 à 12 minutes.

3. Confit de fraise

Prendre ½ recette de confit. Couler 15 g de confit dans des moules Flexipan® de 4 cm de ø et 1 cm de haut. Placer le tout au surgélateur.

4. Crème de semoule au Cointreau®

Prendre 1 recette entière.

5. Glaçage chocolat ivoire

Prendre 1 recette entière.

6. Montage et finition

Procédé identique dans des cercles de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut.

