



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SOUFFLÉ COINTREAU®

SORBET MANDARINE



LES CHEFS

Création originale de Manuel et Alexis BOUILLET, Chefs pâtisseries consultants, Twin's Creative Lab, Taiwan



Recette pour 8 assiettes

1. CRÈME PÂTISSÈRE DE BASE

238 g de lait
39 g de crème 35%
69 g de jaunes d'œufs
33 g de sucre
22 g de fécule de maïs
22 g de beurre

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, puis la fécule de maïs. Cuire le tout ensemble comme pour une crème pâtissière. Puis incorporer le beurre et mixer la préparation. Laisser refroidir rapidement au congélateur. Conserver à 3°C.

2. SOUFFLÉ COINTREAU®

345 g de crème pâtissière de base
55 g de Cointreau® 60% vol.
9,1 g de fécule de maïs
1,4 g de zestes d'orange (zesteur microplane)
345 g de blancs d'œufs
5,5 g de blancs d'œufs en poudre
69 g de sucre

Mélanger ensemble la crème pâtissière, le Cointreau®, la fécule de maïs, les zestes d'orange et porter à ébullition comme pour une crème pâtissière, pour activer la fécule de maïs. Tempérer les blancs d'œufs. Mélanger la poudre de blancs d'œufs et le sucre et verser sur les blancs d'œufs. Monter en bec d'oiseau (pique ferme), puis verser sur la crème pâtissière.

3. GELÉE DE MANDARINE

DESSERT À L'ASSIETTE

160 g de purée de mandarine
24 g de sucre
2,7 g de gélatine 200 blooms
1 g de zestes d'orange et de mandarine

Dans une casserole, porter à 70°C ¼ de la purée de mandarine avec le sucre. Ajouter la gélatine et filtrer sur le reste de la purée. Incorporer les zestes. Conserver à 3°C.

4. SORBET MANDARINE COINTREAU®

52 g d'eau
56 g de sucre
40 g de poudre de glucose atomisé
2 g de Superneutrose
320 g de purée de mandarine 100%
16 g de Cointreau® 60% vol.

Faire chauffer l'eau à 40°C. Mélanger le sucre, le glucose, le Superneutrose et verser progressivement sur l'eau en mélangeant au fouet. Amener à 85°C puis refroidir à 2/3°C pendant 4 heures minimum.

Verser le sirop obtenu sur la purée de mandarine, incorporer le Cointreau® puis mixer. Turbiner et conserver à -18°C.

5. MONTAGE & FINITION

100 g de soufflé Cointreau®
20 g de gelée de mandarine
30 g de suprêmes de mandarine/orange
5 g de zestes d'orange confits
50 g de sorbet mandarine Cointreau®

Réchauffer la gelée et verser 20 g par assiette.

Couper les mandarines pour extraire les suprêmes. Disposer les suprêmes et les zestes d'orange confits sur la gelée.

Graisser les moules à soufflé individuels avec du beurre, puis appliquer une fine couche de sucre. Pocher la préparation de soufflé Cointreau®. Cuire à 180°C, vitesse 3, pendant 8 à 10 minutes. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

Déposer une quenelle de sorbet mandarine Cointreau® sur la gelée avant de servir.

COINTREAU

ST-RÉMY
LIQUEUR DE MANDARINE COINTREAU

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobvert®

Père MAGLOIRE®