



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



DÉLICES COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
Frédéric BOURSE
L'atelier del Gusto,
Bergame, Italie

Recette pour 24 pièces



1. DÉLICES AU GIANDUJA LACTÉE, CITRON VERT ET COINTREAU®

190 g d'œufs entiers
50 g de jaunes d'œufs
60 g de poudre de noisette
95 g de poudre d'amande
190 g de sucre semoule
7 g de zestes de citron vert râpés
20 g de Cointreau® 60% vol.
135 g de farine type 55
3 g de levure chimique
185 g de Gianduja lacté
60 g de brisures de noisettes grillées
135 g de beurre clarifié

Au batteur à la feuille, monter les œufs entiers, les jaunes d'œufs, la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre semoule, les zestes de citron vert et le Cointreau®. A la maryse, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer le Gianduja lacté haché, les brisures de noisettes et enfin le beurre clarifié. Garnir à la poche à douille n°10 des Flexipan® (réf. 1054 : savarins ovales individuels). Poser une feuille de papier cuisson sur les moules garnis, puis une grille et cuire au four ventilé à 180°C pendant 20 à 25 minutes environ. Les Délices Cointreau® doivent être bien moelleux.

2. SIROP AU COINTREAU®

200 g de sirop 30° B
75 g d'eau
25 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger le sirop froid avec l'eau et le Cointreau®.

3. COULIS DE GRIOTTES ET COINTREAU®

4 g de pectine NH
35 g de sucre semoule
230 g de purée de griottes
35 g de sucre inverti
20 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger la pectine NH avec le sucre semoule. Dans une casserole, tiédir la purée de griottes avec le sucre inverti. Ajouter le mélange pectine et sucre semoule au fouet. Porter à ébullition tous les ingrédients. Ajouter le Cointreau® en fin de cuisson. Réserver pour la finition.

4. DÉCORATION

75 g de Griottines® Cointreau® égouttées

Napper légèrement les Griottines® Cointreau® au nappage.

5. MONTAGE ET FINITION

Démouler les Délices encore tièdes et les imbiber légèrement avec le sirop au Cointreau® au pinceau. Couler le coulis de griottes et Cointreau® chaud à l'aide d'un entonnoir à piston dans les cavités des savarins. Placer 3 Griottines® Cointreau® par savarin sur la moitié du coulis et décorer d'une feuille en chocolat noir et feuille d'or.