



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ECLAIR COCKTAIL MARGARITA



LE CHEF

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

Recette pour environ 14 éclairs

Composition : pâte à choux, crémeux cocktail Margarita, glaçage chocolat miroir vert, pâte de fruit Margarita.

1. PÂTE A CHOUX

125 g de lait
125 g d'eau
5 g de sel
10 g de sucre semoule
115 g de beurre
140 g de farine T55
225 g d'œufs
Poids total : 745 g

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine tamisée. Remettre le tout sur le feu et dessécher en remuant à la spatule. Dès que la pâte se détache des parois, verser la masse dans la cuve du mélangeur munie de la feuille. Ne pas trop travailler la pâte à choux. A 40°C, ajouter les œufs : incorporer 1/3 des œufs en une seule fois, puis le reste.

Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de lait chaud, environ 60 g. La pâte forme un beau ruban. Dresser des éclairs de 13 cm de long avec une douille PF20. Pulvériser dessus un voile de graisse. Cuire dans un four à sole à 160°C pendant environ 35 à 40 minutes, oura ouvert.

2. CONFIT DE CITRON VERT

60 g de sucre semoule
4 g de pectine NH
150 g de jus de citron vert
Poids total : 214 g

Mélanger le sucre semoule et la pectine, puis verser le tout en pluie sur le jus de citron vert dans une casserole. Donner une ébullition et laisser refroidir dans un récipient en inox pour le crémeux Cocktail Margarita.



3. CRÉMEUX COCKTAIL MARGARITA

220 g de crème fleurette
30 g de jus de citron vert
75 g de jaunes d'œufs
95 g d'œufs entiers
50 g de sucre semoule
28 g de masse gélatine (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)
100 g de confit de citron vert
25 g de Cointreau® 60% vol.
25 g de Tequila
100 g de beurre
Poids total : 748 g

Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette puis la verser sur le mélange jaunes d'œufs, œufs entiers et sucre semoule préalablement blanchis puis donner une légère ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, le jus de citron, le beurre, le Cointreau® et la tequila. Mixer puis laisser refroidir avant d'ajouter le confit de citron vert. Réserver à 4°C pour la garniture.

4. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR VERT

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré
140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat blanc
2 g de colorant en poudre liposoluble jaune
1 g de colorant en poudre liposoluble vert
Poids total : 1 393 g

La veille, dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré, la masse gélatine et chocolat blanc. Mixer. Ajouter les colorants. Mixer de nouveau et réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 25°C.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MERINGUE SUISSE

100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre semoule
Poids : 300 g

Dans une bassine en plastique, mélanger le sucre semoule aux blancs d'œufs puis chauffer le tout au micro-ondes par intermittence jusqu'à atteindre 60°C. Verser le tout dans une cuve de batteur munie du fouet et monter jusqu'au refroidissement complet. A l'aide d'une poche à douille munie d'une petite douille cannelée, pocher des flammes sur feuille de cuisson Silpat®. Cuire au four ventilé à 80°C pendant environ 1 heure puis stocker à l'étuve sèche.

6. PÂTE DE FRUIT MARGARITA

230 g de jus de citron vert
40 g de sucre cristal (1)
5 g de pectine jaune
70 g de glucose
210 g de sucre cristal (2)
10 g de Cointreau® 60% vol.
6 g de solution d'acide citrique (50% d'eau et 50% d'acide citrique)
Poids total : 571 g

Dans une casserole, mélanger au fouet le jus bien froid, le sucre (1) et la pectine jaune. Porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le glucose, puis le sucre (2) en 2 ou 3 fois, de façon à garder impérativement la température du mélange supérieure à 85°C.

Cuire à 106°C. Retirer du feu, ajouter le Cointreau® et la solution acide. Couler aussitôt dans un cadre inox sur une hauteur de 1,5 cm.

7. MONTAGE ET FINITION

Percer 3 petits trous par éclair et garnir de crémeux cocktail Margarita puis les congeler pour qu'ils soient bien froids.

Passer deux fois les éclairs au glaçage chocolat miroir vert avec une pause de 10 minutes au congélateur entre chaque glaçage.

Décorer de petites meringues et morceaux de pâtes de fruit Margarita.



COINTREAU

ST-RÉMY
DISTILLATION TRADITIONNELLE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®