



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

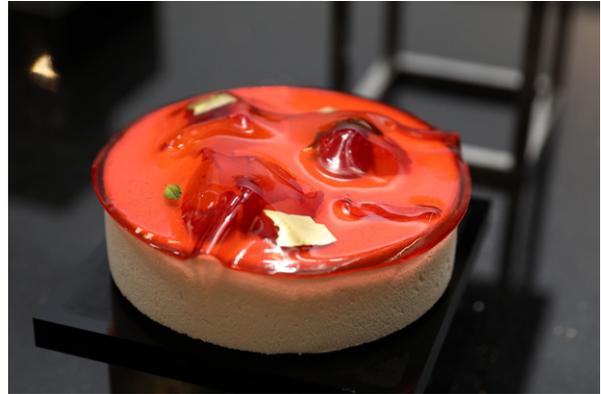
COINTREAU

## ENTREMETS FRAISE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Nicolas PIEROT,  
Chef Pâtissier Consultant  
international



Recette pour 1 entremets de 14 cm de diamètre

### COMPOSITION :

Croustillant gingembre  
\_ diamètre 12 cm  
74 g de croustillant reconstitué gingembre  
\_ diamètre 12 cm  
Pain de Gênes Cointreau®  
\_ diamètre 12 cm  
90 g de gel de fraise Cointreau®  
150 g de mousse de yaourt  
\_ diamètre 14 cm  
70 g de ganache fraise gingembre Cointreau®  
50 g de gel de fraise décor

### 1. CROUSTILLANT GINGEMBRE

65 g de beurre 82% M.G.  
65 g de farine T55  
55 g de poudre d'amande  
50 g de cassonade  
1 g de sel  
6 g de poudre de gingembre  
Poids total : 242 g

Placer l'ensemble des ingrédients dans une cuve de batteur munie d'une feuille. Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible et cuire à 150°C pendant environ 20 minutes. Réserver au sec.

### 2. CROUSTILLANT RECONSTITUÉ GINGEMBRE

210 g de crumble gingembre cuit  
50 g de chocolat blanc  
Poids total : 260 g

Faire fondre le chocolat blanc à 40/45°C. Verser sur le croustillant cuit. Mélanger à la feuille. Étaler sur 3 mm d'épaisseur et surgeler. Réserver pour le montage.

### 3. MOUSSE DE YAOURT

645 g de yaourt grec  
40 g de poudre à lait  
2,5 g de sel  
114 g de jus de citron jaune hydratation gélatine  
19 g de poudre de gélatine 200 blooms  
195 g de dextrose  
55 g de saccharose  
265 g de blancs d'œufs  
515 g de crème 35% M.G.  
Poids total : 1 850 g

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Réaliser une meringue suisse (60°C) avec les blancs d'œufs, le dextrose et le saccharose. Mélanger le yaourt, la poudre de lait et le sel (20°C). Hydrater la gélatine avec le jus de citron, faire fondre et ajouter au yaourt. Ajouter délicatement la meringue, puis la crème. Utiliser de suite dans le montage.

### 4. PAIN DE GÊNES COINTREAU®

280 g d'œufs  
400 g de pâte d'amande Lubeca® 50%  
5 g de levure chimique  
90 g de farine T55  
130 g de beurre 82% M.G.  
100 g de blancs d'œufs  
50 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 1 055 g

Préchauffer le four à 165°C. A l'aide d'un robot, mixer les œufs, le Cointreau® et la pâte d'amande. Lorsque le mélange est homogène, faire monter dans un batteur muni du fouet. Ajouter alors les poudres tamisées, puis le beurre fondu chaud. Monter les blancs dans une cuve de batteur toujours munie du fouet, avant de les incorporer à l'appareil précédent. Étaler le biscuit sur un tapis en silicone sur une épaisseur de 5 mm puis enfourner pendant 9 minutes.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. GELÉE DE FRAISE COINTREAU®

375 g de purée de fraise  
1 g de gomme de xanthane  
37 g de dextrose  
8 g de poudre de gélatine 200 blooms  
48 g d'eau d'hydratation pour gélatine  
10 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 479 g

Mélanger le dextrose avec la gomme de xanthane. Tout en mixant, ajouter en pluie sur la purée de fraise. Hydrater la gélatine avec l'eau. Faire fondre la gélatine hydratée avec un peu de purée xanthanée. Mixer l'ensemble et couler.

## 6. COINTREAU® GANACHE FRAISE GINGEMBRE

20 g de jus de gingembre  
45 g de purée de fraise Mara des bois (1)  
4 g de gélatine poudre 200 blooms  
24 g d'eau d'hydratation pour gélatine  
145 g de chocolat blanc 40%  
175 g de purée de fraise Mara des bois (2)  
10 g de jus de citron vert  
10 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 433 g

Mélanger la poudre de gélatine et l'eau. Chauffer la purée de fraise (1) et le jus de gingembre à 80°C puis ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat haché, laisser fondre puis mixer. Ajouter la purée de fraise (2) et le jus de citron vert. Ajouter le Cointreau® et mixer. Utiliser de suite.

## 7. GELÉE DE FRAISE

150 g de jus de fraise  
100 g d'eau  
25 g de saccharose  
11 g de gélatine végétale Sosa  
Poids total : 286 g

Dans une casserole, faire chauffer le jus de fraise puis ajouter le mélange sucre et gélatine végétale. Porter le tout à ébullition et verser sur une plaque en inox légèrement graissée. Laisser refroidir avant de détailler en cercle de 14 cm de diamètre.

## 8. MONTAGE ET FINITION

