



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



ENTREMETS GIANDUJA ET FRUITS EXOTIQUES

LE CHEF

Création originale de
Sébastien CANONNE
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
The French Pastry School, Chicago, USA

Recette pour 3 entremets de 16 cm et 12 petits gâteaux de 7 cm

1. GÉNOISE AU CHOCOLAT

1 cercle de 14 cm et 12 cercles Flexipan® individuels de 5 cm

- 165 g de jaunes d'œufs frais
- 100 g de sucre
- 245 g de blancs d'œufs maturés
- 1,25 g de fleur de sel finement moulue
- 5 g de blancs d'œufs en poudre
- 135 g de sucre
- Colorant alimentaire rouge
- 170 g de farine T45 tamisée
- 45 g de poudre de cacao tamisée à 20-22% de M.G.
- Total : 866,25 g

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à former un ruban. Fouetter les blancs d'œufs avec le sel, la poudre de blanc d'œuf, le sucre et le colorant. Incorporer la moitié des blancs d'œufs dans les jaunes, puis incorporer la farine et la poudre de cacao tamisées. Enfin, incorporer les blancs d'œuf restants. Cuire à 180°C, oura fermé pendant 10 minutes et oura ouvert les 3 dernières minutes. Laisser refroidir sur une grille recouverte de papier absorbant et filmer une fois refroidi.

2. SIROP AUX ÉPICES, AU CARAMEL ET À L'ORANGE

Jus aux épices, au caramel et à l'orange :

- 300 g de sucre
- 300 g d'eau chaude
- 500 g de jus d'orange bio fraîchement pressé
- 3 grains de cardamome
- 3 bâtons de cannelle
- 3 anis étoilé
- 3 gousses de vanille du Mexique

- 800 g de jus épicé à l'orange et au caramel
- 12 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
- 60 g d'eau froide
- 25 g de Cointreau® 60% vol.
- Total : 897 g

Caraméliser le sucre et arrêter la cuisson avec l'eau chaude. Ajouter le jus d'orange, les épices et faire cuire à 40° Brix. Ajouter la gélatine ramollie, faire refroidir à 30°C et ajouter



le Cointreau®, couvrir et laisser macérer pendant une nuit. Le lendemain, faire chauffer le sirop, passer et, quand ce sirop est à 30°C, imbiber les génoises à température ambiante. Laisser égoutter sur des grilles et réfrigérer jusqu'à ce qu'elles soient froides et qu'elles soient imbibées à cœur.

3. MARMELADE AU COINTREAU®, À L'ORANGE ET AU YUZU

- 1000 g d'eau
- 10 g de sel
- 250 g d'orange
- 185 g de sucre
- 10 g de Cointreau® 60% vol.
- 15 g de purée de yuzu
- Total : 1 470 g

Laver l'orange à l'eau froide. Faire bouillir le sel et l'eau, ajouter l'orange entière et faire bouillir 5 minutes. Couper l'orange en cubes et passer au robot-coupe avec le sucre. Faire bouillir le mélange orange/sucre pendant 2 minutes. Quand ce mélange est refroidi, ajouter le Cointreau® et la purée de yuzu. Réfrigérer jusqu'au moment de l'emploi.

4. CRÉMEUX DE MANDARINE

3 Flexipan® de 14 cm et 12 individuels de 5 cm

- 325 g de purée de mandarine
- 75 g de purée de calamondin
- 45 g de crème à 35% de M.G.
- 95 g de sucre
- 150 g de jaunes d'œufs frais
- 7 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
- 35 g de purée de mandarine pour la gélatine
- 95 g de beurre doux à 82% de M.G.
- 25 g de Cointreau® 60% vol.
- Total : 852 g

Porter à ébullition les purées et la crème. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et tempérer avec un peu de purée. Cuire l'ensemble à 84°C et ajouter la gélatine ramollie. Laisser refroidir à 34°C, ajouter le beurre ramolli et le Cointreau®, mélanger au mixeur et laisser prendre.

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA®

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobs®

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. BAVAROISE AU GIANDUJA

- 220 g de lait entier à 3,6% de M.G.
- 220 g de crème à 35% de M.G.
- 90 g de jaunes d'œufs frais
- 10 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
- 50 g d'eau froide pour la gélatine
- 260 g de Gianduja aux noisettes
- 735 g de crème fouettée à 35% de M.G.
- Total : 1 585 g

Faire chauffer le lait, la crème et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne nappant. Ajouter la gélatine ramollie, saupoudrer de Gianduja finement haché et mélanger au mixeur. Laisser refroidir à 30°C et incorporer la crème fouettée.

6. GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT

- 375 g de lait entier 3,6% de M.G.
- 150 g de glucose D.E. 36-39
- 10 gouttes de colorant alimentaire rouge
- 12 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
- 60 g d'eau froide pour la gélatine
- 450 g de chocolat de couverture au lait 38%
- 450 g de pâte à glacer au chocolat noir
- Total : 1 497 g

Faire bouillir le lait, le glucose et le colorant. Ajouter la gélatine ramollie et verser sur les chocolats ramollis. Mélanger au mixeur et conserver au réfrigérateur jusqu'à l'emploi. Utiliser à 26°C.

7. BASE DE CRUMBLE AU CHOCOLAT

- 3 cercles de 18 cm et 12 individuels de 8 cm
- 225 g de beurre doux à 82% de M.G.
- 225 g de sucre turbiné
- 225 g de farine T45
- 175 g de poudre de noisettes
- 150 g de chocolat de couverture noir 64%
- 4 g de Fleur de sel
- 30 g de gruë de cacao
- Total : 1 034 g

Couper le beurre en petits morceaux et conserver au froid. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture de crumble. Cuire à 160°C. Une fois cuit et refroidi, ajouter le chocolat fondu, la fleur de sel et, en dernier, le gruë de cacao. Foncer des moules avec ce mélange.

8. MONTAGE

Poser les cercles à gâteau de 16 cm sur un plateau avec une feuille guitare. Dans ces cercles, disposer des bandes d'acétate. Étaler une fine couche de marmelade au Cointreau®, à l'orange et au yuzu sur les couches de génoise imbibée au chocolat. Dresser à la poche à douille 1 cm de bavaroise au Gianduja dans les cercles à gâteau. Recouvrir de crémeux à la mandarine glacé, puis, à la poche à douille, de bavaroise au Gianduja. Enfin, terminer par la génoise imbibée au chocolat et recouvrir de marmelade. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Le moment venu, démouler et glacer les entremets avec le glaçage au chocolat au lait et disposer sur la base de crumble au chocolat.

DÔMES INDIVIDUELS GIANDUJA ET FRUITS EXOTIQUES

12 dômes individuels de 7 cm de diamètre

Montage

Poser les dômes Flexipan® de 7 cm sur un plateau. Étaler une fine couche de marmelade au Cointreau®, à l'orange et au yuzu sur les couches de génoise imbibée au chocolat. Dresser à la poche à douille 1 cm de bavaroise au Gianduja dans le Flexipan®. Recouvrir de 5 cm de crémeux à la mandarine glacé, puis, à la poche à douille, de bavaroise au Gianduja. Enfin, terminer par la génoise imbibée au chocolat et recouvrir de marmelade. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Le moment venu, démouler, glacer les entremets avec le glaçage au chocolat au lait et disposer sur la base de crumble au chocolat de 8 cm.

