

COINTREAU

ST-RÉMY
— DISTILLATION FINEMENT RÉGULÉE —

FINGER COKTAIL SIDECAR



LE CHEF

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

Recette pour un cadre de 28 x 35 x 4 cm, soit environ 21 fingers

Composition : Dacquoise orange amande, crème citron Cointreau®, mousseux praliné noisette, ganache montée chocolat blanc St-Rémy®

1. DACQUOISE ORANGE AMANDE

270 g de blancs d'œufs
90 g de sucre semoule (1)
80 g de sucre semoule
100 g de sucre glace
120 g de poudre d'amande
60 g de farine
2 oranges (zestes)
Poids total : 720 g

Au batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs et le sucre (1) jusqu'à la texture « bec d'oiseau ». A la maryse, ajouter délicatement les poudres tamisées et les zestes d'orange. Dresser le biscuit dans un cadre de 28 x 35 cm et 4 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 20 à 25 minutes. Réserver.

2. CRÈME CITRON COINTREAU®

150 g d'œufs
160 g de sucre semoule
5 g de zestes de citron jaune
120 g de jus de citron jaune
240 g de beurre
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)
50 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 767 g

Mélanger les œufs, le sucre semoule, les zestes et le jus de citron jaune. Porter le tout à 90°C. Refroidir à 60°C avant d'ajouter le beurre tempéré et mixer pendant 2 minutes. Ajouter la masse gélatine fondue et le Cointreau®. Mixer de nouveau. Utiliser de suite.



3. SABAYON

30 g de jaunes d'œufs
25 g d'œufs entiers
25 g de sucre semoule
15 g d'eau
Poids total : 95 g

Dans une casserole, chauffer les ingrédients ensemble à 80°C, puis au batteur muni du fouet, monter jusqu'à refroidissement complet. Réserver.

4. MOUSSEUX PRALINÉ NOISETTE

165 g de crème fleurette
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)
200 g de praliné noisette
50 g de sabayon
20 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
195 g de crème fouettée
Poids total : 665 g

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette pour fondre la masse gélatine. Verser sur le praliné noisette et bien lisser le tout. Refroidir à 25°C. Incorporer le sabayon froid, puis la crème fouettée. Incorporer enfin le brandy St-Rémy®. Réserver.

5. GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC ST-RÉMY®

500 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
175 g de chocolat blanc
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)
40 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
Poids total : 750 g

.../...

Bouillir la crème fleurette avec la gousse de vanille fendue et grattée, puis verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine en chinoisant. Laisser refroidir avant d'ajouter le **brandy St-Rémy®**. Mixer. Refroidir à 4°C pendant une nuit. Au batteur muni du fouet, monter comme une crème chantilly.

6. GLACAGE GOURMAND

1000 g de chocolat de couverture lactée
400 g d'amandes hachées torréfiées
300 g d'huile de noisette
Poids total : 1700 g

Fondre les ingrédients ensemble au micro-ondes. Utiliser à 30°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre de 28 x 35 x 4 cm, placer un fond de dacquoise amande orange.

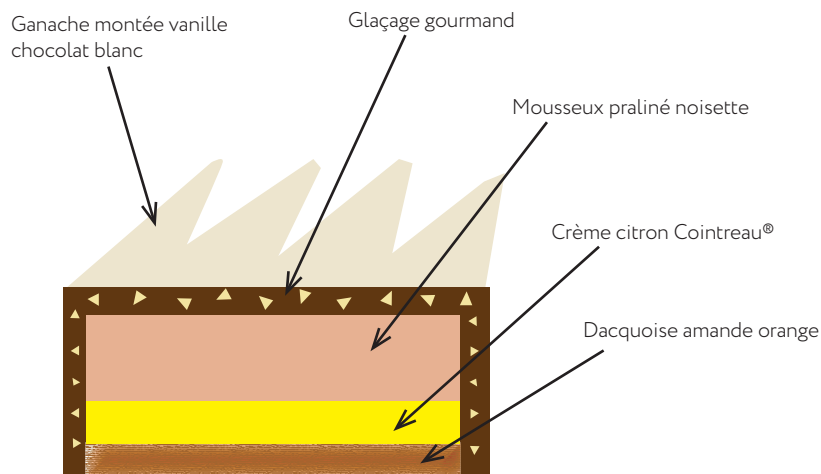
Couler la crème citron **Cointreau®** sur la dacquoise froide.

Congeler.

Puis couvrir de mousseux praliné noisette. Congeler.

Détailler des fingers de 11 x 3 cm et les tremper dans le glaçage gourmand.

Décorer en dressant la ganache à l'aide d'une poche munie d'une douille St-Honoré ou avec une poche coupée en biais.



COINTREAU


ST-RÉMY
HERBES DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

**PORT
CHARLOTTE**

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®