



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FORÊT NOIRE



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 1 pièce

COMPOSITION :

50 g de biscuit cacao **Griottines Cointreau®**
_ épaisseur 10 mm
10 g de sirop **Griottines Cointreau®**
60 g de confit de griotte
_ diamètre 12 cm
80 g de mousse vanille **Kirsch Jacobert®**
_ diamètre 12 cm, hauteur 4,5 cm
220 g de mousse au chocolat noir 55%
_ diamètre 14 cm, hauteur 5 cm
30 g de pétales de chocolat
Glaçage miroir extra brut
80 g de compotée salée de griottes
_ diamètre 10 cm

1. BISCUIT CACAO GRIOTTINES COINTREAU®

(30 x 40 cm)

100 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre inverti
150 g de blancs d'œufs
100 g de saccharose
40 g de farine T55
40 g d'amidon de maïs
40 g de poudre de cacao
125 g de **Griottines Cointreau®** 15% vol.
Poids total : 625 g

- 1) Dans une cuve de batteur, faire monter les jaunes d'œufs et le sucre inverti.
- 2) En parallèle dans une seconde cuve de batteur, faire monter les blancs d'œufs avec le saccharose.
- 3) Mélanger ces deux appareils et ajouter délicatement les poudres préalablement tamisées.
- 4) Étaler et parsemer de **Griottines Cointreau®** coupées en deux.
- 5) Cuire à 190°C au four ventilé pendant environ 6 à 8 minutes.

2. SIROP GRIOTTINES COINTREAU®

100 g d'eau
50 g de saccharose
100 g de liqueur de **Griottines Cointreau®** 15% vol.
Poids total : 250 g

- 1) Porter l'eau et le saccharose à ébullition.
- 2) Ajouter la liqueur et conserver au réfrigérateur.

3. CONFIT DE GRIOTTE

360 g de purée de griotte
22 g de saccharose
5 g de pectine 325 NH 95
Poids total : 387 g

- 1) Dans une casserole, porter la purée à 40-50°C.
- 2) Mélanger le saccharose et la pectine.
- 3) Verser en pluie sur la purée et porter à ébullition.
- 4) Réserver au réfrigérateur.
- 5) Crêmer et pocher sur les disques de biscuit préalablement punchés au sirop **Griottines Cointreau®**.

4. COMPOTÉE SALÉE DE GRIOTTES

12,5 g de beurre 82% M.G.
492 g de griottes surgelées ou cerises fraîches
20 g de cassonade
1,5 g de pectine NH
1 g de gomme de xanthane
1,5 g de fleur de sel
1 gousse de vanille
45 g de liqueur de **Griottines Cointreau®** 15% vol.
0,5 g de gingembre confit
2 g de zestes de citron jaune
7,5 g de jus de citron
Poids total : 583,5 g

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703 Barbados
Rum



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

- 1) Couper les griottes en brunoise et mettre en casserole.
- 2) Ajouter le beurre, la gousse de vanille, la liqueur, le gingembre confit râpé, les zestes de citron jaune et faire suer.
- 3) Verser en pluie le mélange cassonade, gomme de xanthane et pectine.
- 4) Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron et la fleur de sel.
- 5) Mouler en demi-sphère de 3 cm de diamètre et surgeler.
- 6) Conserver pour le montage.

5. MOUSSE VANILLE KIRSCH JACOBERT®

125 g de crème 35% M.G. (1)
1 gousse de vanille
12 g de gélatine poudre 200 Blooms
72 g d'eau hydratation pour gélatine
180 g de saccharose
115 g de blancs d'oeufs
550 g de crème 35% M.G. (2)
65 g de **Kirsch Jacobert®** 48% vol.
Poids total : 1 119 g

- 1) Monter la crème (2) et réserver au réfrigérateur.
- 2) Réaliser une meringue suisse avec les blancs d'oeufs et le saccharose.
- 3) Dans une casserole, porter la crème (1) à 50°C et ajouter la gélatine préalablement hydratée.
- 4) Faire descendre à 28°C.
- 5) Ajouter progressivement la meringue suisse, le **Kirsch Jacobert®** et la crème montée.
- 6) Utiliser de suite pour le montage.

6. MOUSSE AU CHOCOLAT

113 g de lait
125 g de crème 35% M.G. (1)
120 g de glucose (1)
353 g de chocolat noir 66% Caraïbes
2 g de gélatine poudre 200 blooms
12 g d'eau hydratation pour gélatine
75 g de glucose (2)
48 g de blancs d'oeufs pasteurisés
325 g de crème 35% M.G. (2)
Poids total : 1 173 g

- 1) Monter la crème (2) jusqu'à obtention d'une texture souple et réserver au réfrigérateur.
- 2) Porter la crème (1), le glucose et le lait à 80°C.
- 3) Ajouter la gélatine préalablement hydratée puis verser sur le chocolat et émulsionner à l'aide d'un mixer (30°C).
- 4) Réaliser un appareil meringué suisse.
- 5) Ajouter la meringue (30°C) à la ganache. Incorporer enfin la crème moussueuse.
- 6) Utiliser de suite.

7. GLAÇAGE MIROIR NOIR

390 g de saccharose
163 g d'eau
288 g de crème 35% M.G.
145 g de glucose
108 g de poudre de cacao extra brute
43 g de sucre inverti
16 g de gélatine poudre 200 blooms
96 g d'eau hydratation pour gélatine
Poids total : 1 249 g

- 1) Dans une casserole, cuire l'eau, le saccharose et le glucose à 120°C.
- 2) Dans une seconde casserole, porter à ébullition la crème et le sucre inverti.
- 3) Ajouter en 2 à 3 fois la poudre de cacao et le sucre cuit.
- 4) Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
- 5) Mixer et chinoiser.
- 6) Utiliser à 28°C.

8. MONTAGE

