



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## LA TARTE YUZU COINTREAU®

**LE CHEF** | Création originale de Sadaharu AOKI, Pâtisserie Sadaharu AOKI, Paris, France



Recette pour 3 tartes de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut soit environ 18 personnes.

### 1. PÂTE SUCRÉE

180 g de beurre  
120 g de sucre glace  
40 g de poudre d'amande  
60 g d'œufs entiers  
3 g de sel de Guérande  
300 g de farine type 55  
80 g de farine de gruau  
Poids total : 783 g

Au batteur à la feuille, mélanger le beurre, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs entiers, puis le sel de Guérande et enfin les farines. Pétrir sans corser de trop et placer le tout au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant l'utilisation. Étaler la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur et foncer des cercles à tarte inox de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut. Laisser de nouveau reposer au réfrigérateur puis cuire à blanc dans un four ventilé à 170°C pendant environ 30 minutes. Réserver pour la garniture.

### 2. CRÈME AU YUZU

160 g de jus de Yuzu  
6 g de poudre de Yuzu  
160 g d'œufs entiers  
200 g de sucre semoule  
260 g de beurre  
Poids total : 786 g

Dans une casserole, chauffer le jus de Yuzu et la poudre de Yuzu, verser le jus sur le mélange œufs et sucre semoule et cuire le tout à 85°C. Hors du feu, laisser refroidir à 35°C, ajouter le beurre pommodé et mixer l'ensemble. Réserver au réfrigérateur pour une nuit.

### 3. CRÈME AU COINTREAU®

360 g de lait entier  
80 g de jaunes d'œufs  
80 g de sucre semoule  
40 g de poudre à crème  
20 g de beurre de cacao Mycryo®  
42 g de masse gélatine  
(6 g de gélatine poudre 200 Blooms et 36 g d'eau)  
280 g de crème fouettée  
60 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 962 g

Blanchir ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème, verser le lait bouillant et cuire comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajouter le beurre de cacao Mycryo® et la masse gélatine. Refroidir l'ensemble à 30°C. Bien lisser la crème puis incorporer le Cointreau® et enfin la crème fouettée. Dresser la crème au Cointreau® dans des cercles de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut. Placer le tout au surgélateur et réserver pour la finition.

### 4. PISTOLET CHOCOLAT IVOIRE

200 g de chocolat ivoire  
100 g de beurre de cacao  
Poids total : 300 g

Fondre au micro-ondes le chocolat ivoire et le beurre de cacao. Réserver pour l'utilisation au pistolet à environ 30°C.

### 5. MONTAGE ET FINITION

Garnir les fonds de tartes cuits avec la crème au Yuzu et les placer au réfrigérateur. Démouler et pulvériser les disques de crème au Cointreau® avec le pistolet chocolat ivoire. Placer les

.../...



THE BOTANIST



METAXA®



disques pulvérisés sur les tartes garnies. Décorer de petits points de nappage neutre colorés jaune.

## LA TARTELETTE YUZU COINTREAU®

Recette pour 10 tartelettes individuelles de 7 cm de diamètre et 1,5 cm de haut (environ 110 g).

### 1. Pâte sucrée

Étaler la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur et foncer des cercles à tartelettes inox de 7 cm de diamètre et 1,5 cm de haut.

### 2. Crème au Yuzu

Diviser la recette par deux.

### 3. Crème Cointreau®

Diviser la recette par deux. Dresser la crème Cointreau® dans des cercles de 7 cm de diamètre et 1,5 cm de haut. Placer le tout au surgélateur et réserver pour la finition.

Décor identique.

