



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LAUREN

LE CHEF | Création originale de Willem VERLOOY, Chef pâtissier, Anvers, Belgique

Recette pour 12 personnes, soit 2 entremets de 18 cm de diamètre



COMPOSITION :

- Crèmeux fruit de la passion Cointreau®
- Mousse au chocolat lacté, caramel et fleur de sel
- Biscuit aux amandes
- Croustillant praliné
- Glaçage orange

1. CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION COINTREAU®

- 100 g de purée de fruit de la passion Les vergers Boiron
- 40 g d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 30 g de sucre
- 9 g de masse de gélatine
- 40 g de beurre incorporation 82% Candia Professionnel
- 3 g de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la purée de fruit de la passion avec l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre à 83°C. Ajouter la masse de gélatine. Mélanger et laisser refroidir à 38°C avant d'incorporer le Cointreau®. Ajouter le beurre à température ambiante, puis émulsionner avec un mixeur plongeant. Remplir des moules ronds de 14 cm de diamètre et congeler.

2. MOUSSE AU CHOCOLAT LACTÉ, CARAMEL ET FLEUR DE SEL

- 75 g de crème 40% (1)
- 20 g de sucre
- 15 g de jaune d'œuf
- 75 g de chocolat au lait 823 34% Callebaut
- 25 g de chocolat 811 55% Callebaut
- 2 g de fleur de sel
- 125 g de crème 40% (2)

Faire bouillir la crème (1). Caraméliser le sucre et le réduire avec la crème. Verser ensuite le jaune d'œuf et réchauffer à 83°C. Ajouter la fleur de sel, puis verser sur le chocolat. A l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner jusqu'à obtenir une texture lisse. Laisser refroidir à 38°C. Incorporer la crème légèrement fouettée (2) dans cette préparation. Répartir dans des moules ronds de 18 cm de diamètre. Insérer le crèmeux fruit de la passion, puis fermer avec le biscuit aux amandes.

3. BISCUIT AUX AMANDES

- 140 g de poudre d'amandes
- 140 g de sucre (1)
- 140 g d'œufs
- 43 g de jaune d'œuf
- 174 g de blancs d'œufs
- 107 g de sucre (2)
- 107 g de farine

Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre (1), les œufs et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Monter les blancs avec le sucre (2). Incorporer le mélange précédent, puis ajouter la farine tamisée. Répartir sur une plaque de cuisson (830 g) et faire cuire pendant 7 minutes à 210°C. Découper des cercles de 5 cm de diamètre.

4. CROUSTILLANT PRALINÉ

- 350 g de praliné noisette Pra-Clas Callebaut
- 150 g de chocolat au lait 823 34% Callebaut
- 300 g de feuilletine Barry

Faire fondre le chocolat au lait et mélanger avec le praliné. Ajouter la feuilletine et répartir entre deux cercles de cuisson.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. GLAÇAGE ORANGE

300 g de sucre
300 g de glucose
150 g d'eau
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse de gélatine
300 g de chocolat au lait 823 34% Callebaut
Colorant alimentaire orange

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter la masse de gélatine et le lait concentré. Verser ensuite le chocolat au lait. Incorporer délicatement le colorant orange au mixeur manuel. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 24 heures. Utiliser à 35°C.

6. MONTAGE

