



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### MACARON COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de Emmanuel RYON, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde de la Pâtisserie, 'Une glace à Paris', France



Recette pour 80 personnes en pièce cocktail, soit 6 plaques de 60 x 40 cm

#### 1) PÂTE A MACARONS CURCUMA

- 250 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre glace
- 76 g de blancs d'œufs
- 20 g de jus de curcuma
- 260 g de meringue macaron
- Poids total : 856 gr

Au robot coupe, mixer la poudre d'amandes, le sucre glace et les blancs d'œufs. Ajouter le jus de curcuma. Incorporer la meringue italienne.

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°6, former les macarons curcuma sur feuille de papier cuisson. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 12 minutes.

#### 2) GARNITURE CURCUMA COINTREAU®

- 20 g de sucre semoule
- 130 g de glucose
- 300 g de crème fleurette (1)
- 1,5 g de sel
- 100 g de crème fleurette (2)
- 1 gousse de vanille
- 17 g de jus de curcuma
- 10 g de beurre de cacao
- 20 g de beurre frais
- 17 g de Cointreau® 60%
- Poids total : 615,5 g

Faire infuser la vanille dans la crème. Dans une casserole, cuire le sucre semoule, le glucose, le sel et la crème fleurette à 105°C. Décuire avec l'infusion crème vanille et le curcuma. Ajouter le beurre de cacao. Faire refroidir à 35°C. Incorporer le beurre pommade et le Cointreau®. Mixer. Laisser refroidir. Placer au réfrigérateur pendant 24 heures. Monter au fouet.

#### 3) MONTAGE

A la sortie du four, garnir les macarons de la garniture curcuma Cointreau®. Pocher avec de la pâte 100% noisette Barry. Refermer le macaron. Laisser au réfrigérateur pendant 24 heures.

#### 4) FINITION

Sur le macaron, placer un disque fin de chocolat noir 83% Carma. Dresser dessus une pointe de garniture curcuma puis des points de pâte 100% noisette Barry. Placer des pousses d'atsina cress et du pralin noisette La Morella.

