



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef Pâtissier Exécutif,
L'arôme Institut Culinaire Français,
Shanghai

Recette pour 12 pièces



1. GELÉE CALAMANSI MARGARITA

333 g de purée de calamansi
51 g de purée de mandarine
44 g de sucre
67 g de masse gélatine x6
55 g de Cointreau® 60% vol.

Dissoudre le sucre dans les purées. Mélanger la masse gélatine avec ¼ des purées. Ajouter aux purées froides puis terminer par l'ajout du Cointreau®. Couler dans un demi cadre.

2. BISCUIT JOCONDE CITRON VERT

114 g d'œufs
16 g de sucre (1)
3,2 g de zestes de citron vert
67 g de blancs d'œufs
79 g de sucre (2)
79 g de poudre d'amande
25 g de farine T55
1,3 g d'amidon de maïs
15 g de beurre

Fouetter les œufs avec le sucre et les zestes de citron vert. Monter les blancs puis ajouter le sucre progressivement. Combiner les deux masses. Ajouter les poudres. Finir avec le beurre. Cuire à 170°C pendant 12/13 minutes.

3. GELÉE MARGARITA

25 g de jus de citron vert
10 g de sucre
40 g de masse gélatine x6
58 g d'eau minérale
67 g de Cointreau® 40% vol.

Dissoudre la masse gélatine et le sucre dans le jus de citron vert. Mélanger l'eau et le Cointreau®. Mélanger ces deux préparations. Couler dans un cadre carré puis laisser prendre au réfrigérateur.

4. CHANTILLY MARGARITA COINTREAU®

140 g de crème épaisse (1)
2,2 g de zestes de citron vert

38 g de sucre
16 g de masse gélatine x6
111 g de mascarpone
21 g de crème épaisse (2)
72 g de Cointreau® 60% vol.

Infuser la crème (1) avec les zestes de citron vert pendant 15 minutes. Filtrer puis ajuster au poids initial de la crème. Dissoudre le sucre et la masse gélatine. Verser sur le mascarpone, puis bien mixer. Ajouter la crème (2) et le Cointreau®, puis mixer de nouveau. Laisser refroidir et monter.

5. PÂTE SUCRÉE

114 g de beurre
57 g de sucre glace
2 g de fleur de sel
57 g de poudre d'amande
48 g d'œufs
223 g de farine T55

Mélanger le beurre mou avec les sucres et la fleur de sel. Ajouter la poudre d'amande puis la moitié de la farine. Ajouter les œufs, puis le restant de la farine. Etaler à 3 mm d'épaisseur. Couper en rectangles de 13 x 3 cm. Cuire sur un Silpain® à 150°C pendant 14 à 15 minutes.

6. MONTAGE

Couler la gelée calamansi Cointreau® dans un cadre. Laisser prendre au réfrigérateur.
Poser le biscuit joconde citron vert sur la gelée, puis congeler. Couper des inserts de 12 x 2,5 cm.
Déposer sur le sablé cuit.
Monter la Chantilly Margarita Cointreau® puis pocher des vagues sur les inserts.
Poser des rectangles de chocolat blanc (11,5 x 5 cm) avec des cristaux de sel. Décorer avec une rondelle de citron vert.
Verser votre recette habituelle de Margarita Cointreau®, puis déposer le Caketail sur le bord du verre (le bord peut être préalablement enduit de glucose pour assurer le maintien).