



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## MATCHA



LE CHEF

Création originale de  
Joost ARIJS,  
Meilleur Chocolatier de Flandres 2019  
Pâtisserie & Chocolaterie, Gand, Belgique



Intérieur pour 48 pièces

### 1. BISCUIT MATCHA

Sur 1 plaque de 60 x 40 cm  
150 g de jaunes  
170 g de blancs d'œufs  
180 g de sucre  
135 g de farine  
15 g de poudre matcha  
55 g de lait  
30 g d'huile de tournesol

Monter les blancs avec le sucre et les jaunes. Incorporer la farine avec la poudre matcha. Ajouter délicatement le lait et l'huile. Etaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Faire cuire à 190°C pendant 15 minutes.

### 2. COULIS D'AGRUMES AU COINTREAU®

213 g de purée de fruit de la Passion Les vergers Boiron  
85 g de purée de bergamote Les vergers Boiron  
65 g de purée de kalamansi Les vergers Boiron  
20 g de jus d'orange  
1 gousse de vanille  
8 g de feuilles de menthe  
1 g de clou de girofle en poudre  
12 g de vinaigre de kalamansi  
3 gouttes d'extrait de bergamote  
20 g de Cointreau® 60% vol.  
60 g de sucre  
6 g de gélatine en poudre  
30 g d'eau

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser reposer au réfrigérateur. Chauffer tous les ingrédients à 85°C. Laisser infuser pendant 30 minutes. Passer au chinois et ajouter la masse gélatine.

### 3. CRÉMEUX MATCHA

645 g de crème Debic Tenue & Foisonnement  
40 g de lait  
155 g de jaunes d'œufs  
115 g de sucre  
7,5 g de gélatine en poudre  
38 g d'eau  
20 g de poudre matcha

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser reposer au réfrigérateur. Réaliser une anglaise avec le reste des ingrédients et ajouter la masse de gélatine.

### 4. MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

20 g de gélatine en poudre  
100 g d'eau  
530 g de lait  
105 g de jaunes d'œufs  
53 g de sucre  
1 190 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet 33,1% de cacao  
1 037 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser reposer au réfrigérateur. Réaliser une anglaise avec le lait, les jaunes et le sucre. Verser sur le chocolat blanc et laisser refroidir à 27°C. Fouetter la crème jusqu'à obtention d'une consistance yaourt et incorporer dans la masse chocolatée.

### 5. PÂTE SABLÉE MATCHA

240 g de beurre Debic Top Tourage  
130 g de sucre glace  
4 g de fleur de sel  
96 g d'œufs  
60 g de poudre d'amandes Ranson  
530 g de farine  
20 g de poudre matcha

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY®

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Mélanger le beurre Debic Top tourage froid avec les matières sèches. Ajouter les œufs et réaliser une pâte sablée. Laminer la pâte à 2,5 mm et détailler aux formes désirées. Faire cuire entre deux Silpat® à 170°C pendant 15 minutes.

## 6. GLAÇAGE BLANC

180 g de sucre  
180 g de glucose  
90 g d'eau  
120 g de Debic Végétop  
140 g de gélatine en poudre  
70 g d'eau  
180 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet 33,1% de cacao  
Dioxyde de titane

Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et laisser reposer au réfrigérateur. Cuire le sucre avec le glucose et l'eau à 103°C.

Verser sur le chocolat blanc et le Debic Végétop. Mixer et ajouter la masse gélatine et la poudre titane. Bien émulsionner avec le mixer. Laisser figer au réfrigérateur pendant une nuit. Utiliser à 35°C.

## 7. MONTAGE ET FINITION

Remplir les moules à 1/3 avec le coulis. Surgeler. Poursuivre avec le crémeux. Remplir des moules Pavoni Planet de mousse chocolat blanc, puis incorporer les crémeux-coulis. Congeler. Fermer avec le biscuit matcha. Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage blanc à 35°C. Placer sur les sablés matcha. Décorer avec des formes en chocolat blanc.

