



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE MIROIR DE LOIRE ou MIROIR CHARENTAIS



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 15 gâteaux de voyage individuels de 10 cm de diamètre

1. FINANCIER

250 g de beurre
300 g de sucre semoule
5 g de sel
200 g de poudre d'amande
300 g d'œufs entiers
80 g de farine
70 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 205 g

Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade, puis ajouter le sucre semoule, le sel et la poudre d'amande. Incorporer les œufs petit à petit puis bien blanchir l'appareil pendant environ 15 minutes. Verser le mélange dans une bassine inox et incorporer la farine tamisée et le Cointreau® à la maryse. Dresser dans des moules en aluminium ronds de 10 cm de diamètre et 2 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C (190°C en four à sole) pendant environ 20 minutes. Démouler bien froids et réserver pour la finition.

2. SIROP COINTREAU®

250 g de sirop à 30°B
100 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 350 g

Mélanger ensemble.

3. GLAÇAGE

20 g de Cointreau® 60% vol.
20 g d'eau
180 g de sucre glace
Poids total : 350 g

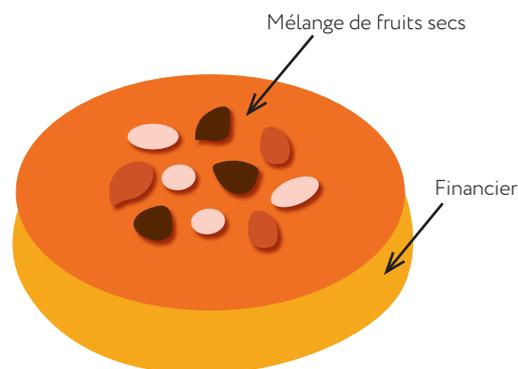
Mélanger ensemble et chauffer légèrement.

4. FINITION

Napper les miroirs bien froids avec un voile de nappage abricot bien chaud, puis d'un voile de glaçage. Décorer d'écorces d'orange confites.

5. VARIANTE «CHARENTAISE»

Remplacer le Cointreau® dans toutes les recettes ci-dessus par du cognac Rémy Martin® et pour une finition différente, décorer les Miroirs avec des fruits secs.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA



Jacobsen

Père
MAGLOIRE®