



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

MONT BLANC COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour 10 pièces

1. MERINGUE FRANÇAISE

83 g de blancs d'œufs
83 g de sucre
83 g de sucre glace
Poids total : 249 g

Utiliser les blancs d'œufs à température ambiante et les fouetter avec le sucre petit à petit. Ajouter délicatement le sucre glace (préalablement tamisé). Cuire au four à 65°C jusqu'à ce que les meringues soient sèches. Conserver dans une boîte hermétique (au sec).

2. BISCUIT LÉGER AUX MARRONS

123 g de pâte de marrons
46 g de purée de marrons
77 g d'œufs
31 g d'huile de pépins de raisins
11 g de farine de maïs
46 g de blancs d'œufs
15 g de sucre
11 g de beurre
Poids total : 360 g

Au Robot-coupe, mélanger la pâte de marrons, la purée de marrons, les œufs, l'huile de pépins de raisins et la farine de maïs. Fouetter les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à la formation de pics mous. Verser la première préparation sur les blancs d'œufs battus. Ajouter enfin le beurre chaud (70°C). Cuire à 170°C pendant 7 minutes + 7 minutes et vérifier la cuisson.

3. MARMELADE COINTREAU® MANDARINES

138 g de mandarines fraîches
25 g de sucre (1)
20 g de purée de mandarines
17 g de purée de citrons verts
10 g de sucre (2)
2 g de pectine NH
1 g de gélatine 200 blooms
5 g Cointreau® 60% vol.
Poids total : 218 g

A l'aide d'une fourchette, piquer les mandarines et les placer avec un peu d'eau chaude dans une grande casserole. Chauffer progressivement jusqu'à ébullition. Filtrer l'eau, puis recommencer une deuxième fois en ajoutant de l'eau chaude. Renouveler cette opération 3 fois. A la dernière étape, cuire les mandarines dans l'eau jusqu'à ce qu'elles se soient ramollies. Filtrer et laisser refroidir.

Couper les mandarines en 2 pour enlever les pépins et les parties blanches au centre. Puis détailler en morceaux et placer dans une casserole avec le sucre (1), la purée de mandarines et la purée de citrons verts. Cuire l'ensemble jusqu'à ce que la marmelade soit souple et qu'elle ait un peu réduit. Mixer avec le grand mixeur plongeant.

Mélanger ensemble le sucre (2), la pectine NH et la gélatine, ajouter à la marmelade et faire bouillir pendant 30 secondes. Laisser refroidir à 40°C, ajouter le Cointreau®, mélanger et verser dans une boîte. Conserver au réfrigérateur.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. GANACHE MONTÉE YUZU COINTREAU®

125 g de crème (1)
2.5 g de gélatine 200 blooms
100 g de chocolat blanc 33%
185 g de crème (2)
75 g de purée de yuzus 100%
25 g Cointreau® 60% vol.
Poids total : 512,5 g

Chauffer la crème (1) à 60°C, puis ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat et émulsionner au mixeur plongeant. Incorporer la crème (2), la purée de yuzus (à température ambiante), le Cointreau® et mélanger. Laisser refroidir une nuit avant utilisation.

5. CRÈME VERMICELLE AUX MARRONS

233 g de purée de marrons (Can)
233 g de pâte de marrons (Can)
156 g de crème de marrons (Can)
62 g de beurre
16 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 700 g

A la feuille, mélanger ensemble la purée, la pâte et la crème de marrons. Ajouter le beurre ramolli et le Cointreau® et mélanger. Utiliser avec une poche à douille.

6. COUVERTURE DE CHOCOLAT AU LAIT

240 g de chocolat au lait 45%
60 g de beurre de cacao
Poids total : 300 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et chauffer à 30°C.

7. MONTAGE

25 g de meringue + couverture de chocolat au lait
- 7 cm de diamètre, sur feuille de cuisson Silpat®
1 000 g de biscuit léger aux marrons
- plaque de 60 x 40 cm, puis couper à 6 cm de diamètre
15 g de marmelade Cointreau® mandarines
- 4 cm de diamètre, moule dôme en silicone
45 g de ganache montée yuzu Cointreau®
- 6 cm de diamètre, moule dôme en silicone
40/50 g de crème vermicelle aux marrons
- poche à douille munie d'une buse «Mont Blanc»
Marrons confits (dans un sirop épais)
Morceaux d'oranges confites

Etape 1 : Préparer la meringue et dresser sur feuille de cuisson Silpat®, laisser sécher.

Etape 2 : Cuire la marmelade et verser dans 4 moules en silicone. Congeler.

Etape 3 : Préparer le biscuit, cuire, faire refroidir et couper en plusieurs disques de 6 cm de diamètre.

Etape 4 : Monter la ganache et dresser à la moitié des moules en silicone. Poser l'insert de marmelade et compléter avec le reste de la ganache montée, puis placer le biscuit par-dessus.

Etape 5 : Démouler la base et coller ensemble sur la meringue recouverte de chocolat.

Etape 6 : Façonner les vermicelle à la crème de marrons sur le dôme.

Etape 7 : Décorer de morceaux de marrons confits et d'oranges confites.

