



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

MY VALENTINE

LE CHEF

Création originale de
Maurits van Lookeren & Anton Emonds,
Pâtisserie DelreY,
Anvers, Belgique



Recette pour 5 pièces

1. PÂTE SABLÉE

120 g de beurre cake Debic
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
2 g de vanille en poudre
45 g d'œufs
Pincée de sel
240 g de farine

Battre le beurre en crème et mélanger avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et la vanille en poudre. Ajouter la farine et les œufs en alternance. Laisser la pâte se reposer au froid suffisamment longtemps. Abaisser et former des anneaux de cuisson de 11 cm de diamètre. Faire cuire au four à 170°C pendant 15 à 20 minutes.

2. BISCUIT ORANGE OLIVE

11 g de zestes d'orange
95 g de sucre
60 g d'œufs
65 g de farine
1,3 g de levure chimique
26 g d'huile d'olive
42 g de crème Debic 35%

Battre les œufs avec les zestes et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer la farine et la levure chimique. Ajouter ensuite l'huile et enfin la crème liquide. Étaler la pâte sur une plaque de cuisson, sur une épaisseur de 1 cm. Faire cuire au four pendant 20 minutes à 170°C. Laisser refroidir et découper des cercles de 9 cm de diamètre.

3. CONFITURE DE FRAMBOISES AU COINTREAU®

110 g de morceaux de framboise
110 g de purée de framboise
91 g de sucre
5 g de pectine NH
11 g de jus de citron
10% de Cointreau® 60% vol.

Porter les morceaux et la purée de framboise à 60°C. Mélanger la pectine avec le sucre, saupoudrer sur la purée et porter à ébullition en remuant. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Remuer avant d'ajouter précisément 10% de Cointreau®.

4. CONFITURE D'ORANGES

50 g d'oranges
50 g de sucre
1,5 g de pectine NH

Plonger les oranges dans l'eau et porter à ébullition à feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Couper en morceaux et enlever les pépins. Puis mélanger finement et porter à ébullition avec le mélange sucre-pectine.

5. CRÈMEUX D'ORANGE

50 g de jus d'orange
5 g de lait en poudre
6 g de sucre
5 g de dextrose
4 g de fécule de maïs
3,6 g d'œufs
3,6 g de jaunes d'œufs
1 g de beurre brioche Debic

Porter le jus d'orange à ébullition avec le lait en poudre, le sucre et le dextrose. Mélanger la fécule de maïs dans un peu de jus, puis incorporer les œufs et les jaunes d'œufs. Mélanger le tout et poursuivre la cuisson comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre. Mélanger et réserver.

6. CRÈME D'ORANGE

67 g de crèmeux d'orange
35 g de confiture d'orange
1,5 g de poudre de gélatine
7,5 g d'eau
100 g de crème 35%

Faire fondre la poudre de gélatine dans l'eau. Mélanger le crèmeux d'orange avec la confiture d'orange puis ajouter la masse gélatine. Incorporer la crème légèrement fouettée à la préparation. Garnir des Silpat® sphériques de 1,5 cm et 2,5 cm de diamètre. Surgeler. Démouler et pulvériser de gelée neutre.

7. SIROP DE FRUITS ROUGES

49 g d'eau
74 g de sucre
14 g de thé aux fruits rouges

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le thé et laisser infuser pendant 20 minutes.

8. PURÉE DE BASE

73 g de sirop de fruits rouges
40 g de purée de framboise
5 g de concentré de framboises

Mélanger le sirop de fruits rouges avec la purée et le concentré de framboises.

9. MOUSSE AUX FRUITS ROUGES ET AUX FRAMBOISES

118 g de pulpe
3,5 g de gélatine en poudre
17 g d'eau
177 g de Debic Tenue & Foisonnement

Faire fondre la gélatine en poudre dans l'eau. Porter la purée à 30°C puis incorporer la masse gélatine. Ajouter la crème fouettée et garnir immédiatement des Silpat® sphériques de 1,5 cm et 2,5 cm de diamètre. Congeler. Démouler et pulvériser de gelée rouge.

10. GELÉE ROUGE À PULVÉRISER

100 g de purée de framboise
100 g de sucre
3 g de pectine NH
3 g de gelée neutre

Mélanger le sucre avec la pectine. Préparer une confiture classique avec la purée et le mélange sucre-pectine. Incorporer la gelée neutre à cette préparation.

11. BISCUIT ÉPONGE ROUGE (5 PORTIONS)

180 g de poudre d'amandes 50%
140 g de blancs d'œufs
90 g de jaunes d'œufs
22,5 g de farine
0,7 g de colorant rouge

Mélanger les ingrédients et mélanger délicatement au mixeur plongeant. Passer à travers un tamis et conserver dans un siphon. Ajouter quatre cartouches de gaz et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Répartir la préparation dans des gobelets en carton et faire cuire aux micro-ondes pendant 45 secondes à 750 Watt.

12. MONTAGE ET FINITION

Répartir une couche de confiture d'oranges sur le fond de la pâte sablée.

Poser le biscuit orange-olive sur le dessus, puis garnir de confiture de framboises au Cointreau® jusqu'au bord. Garnir la tartelette de :

- boules de mousse aux framboises, pulvérisées préalablement de gelée rouge,
- framboises fraîches,
- boules de crème d'orange,
- morceaux de génoise rouge,
- petits coeurs en chocolat rouge.

COINTREAU


ST-RÉMY
ORIGINELLEMENT FARMACIENNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père
MAGLOIRE®