



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

NUAGE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de Emmanuel RYON, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde de la Pâtisserie, 'Une glace à Paris', France



Recette pour 80 personnes en pièce cocktail

1) CRÈME GLACÉE TOPINAMBOUR COINTREAU®

- 1 000 g de lait
- 300 g de crème à 35% de M.G.
- 220 g de sucre semoule
- 210 g de glucose atomisé
- 120 g de poudre de lait à 0% de M.G.
- 8 g de stabilisateur à glace
- 500 g de purée de topinambour
- 1 g de sel
- 1 g de vanille en poudre
- 40 g de Cointreau® 60%
- Poids total : 2 400 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème, la vanille en poudre et le sel. Ajouter le mélange sucre semoule-glucose atomisé-poudre de lait-stabilisateur. Porter l'ensemble à 85°C. Ajouter la purée de topinambour. Mixer. Faire refroidir rapidement à 4°C puis ajouter le Cointreau®. Mixer. Laisser mûrir au réfrigérateur pendant 4 heures. Mixer. Turbiner.

2) CAMEL CHOCOLAT COINTREAU®

- 225 g de sucre semoule
- 225 g de crème à 35% de M.G.
- 225 g de chocolat noir 83% Carma
- 30 g de Cointreau® 60%
- 170 g de lait
- Poids total : 875 g

Dans une casserole, cuire le sucre semoule au caramel. Ajouter la crème chaude, puis le chocolat noir et mixer. Ajouter le Cointreau® et le lait. Réserver.

3) SIPHON CHOCOLAT LAIT COINTREAU®

- 300 g de lait
- 300 g de crème
- 45 g de sucre semoule
- 120 g de jaunes d'œufs
- 90 g de chocolat lait Elysée Barry
- 20 g de Cointreau® 60%
- Poids total : 875 g

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème. Ajouter le mélange blanchi sucre semoule et jaunes d'œufs. Cuire le tout à 80°C, puis ajouter le chocolat lait. Mixer. Laisser refroidir et ajouter le Cointreau®. Mixer de nouveau. Verser dans un siphon. Mettre la cartouche de gaz et réserver au réfrigérateur.

4) PEAU DE LAIT FROISSÉE

- 250 g de lait
- 60 g de farine de riz
- 50 g de sucre semoule
- Poids total : 360 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la farine de riz et le sucre semoule. Laisser refroidir puis mixer. Etaler finement sur un feuille de Silpat®. Cuire à 80°C pendant 13 minutes. laisser sécher une nuit à l'étuve.

5) DRESSAGE

Dans une verrine, placer une boule de crème glacée topinambour Cointreau®. Pocher du caramel chocolat Cointreau®. A l'aide du siphon, dresser sur l'ensemble la mousse chocolat lait Cointreau®. Placer des décors de peau de lait et chips de topinambour.

