



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ORANGE COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
Laurent LUO
Chef Pâtissier
Anhua, Hunan, Chine

Recette pour 16 pièces



1. CRÈME ORANGE AU COINTREAU®

62 g de purée d'orange
Zestes d'orange
29 g de lait
47 g de sucre semoule
83 g d'œufs entiers
8 g de masse gélatine
11 g de **Cointreau®** 60% vol.
1 orange

Chauffer ensemble la purée d'orange, les zestes d'orange, le lait, le sucre et les œufs à 85°C. Ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir puis ajouter le **Cointreau®**. Couper la chair de l'orange en dés et les placer dans les moules en forme de petit dôme de 5 cm de diamètre. Puis, couler la crème dans les moules et congeler.

2. BISCUIT A L'ORANGE

130 g beurre
140 g de sucre
1 demi gousse de vanille
152 g d'œufs entiers
115 de farine T45
45 g de poudre d'amande
2 g de poudre à lever
100 g de zestes confits d'orange
10 g de **Cointreau®** 60% vol.

Monter le beurre mou et le sucre. Ajouter petit à petit les œufs et la vanille. Dès que le mélange est homogène, ajouter les poudres. Ajouter ensuite les zestes confits d'orange et le **Cointreau®**, puis mettre sur une plaque. Cuire au four à 170°C pendant 13 minutes. Former des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

3. MOUSSE CHOCOLAT BLANC AU COINTREAU®

185 g de crème fraîche (1)
25 g de jus d'orange
Zestes d'une demi-orange
28 g de masse gélatine
150 g de chocolat blanc
230 g de crème fraîche (2)
43 g de mascarpone
7 g de **Cointreau®** 60% vol.

Faire bouillir la crème (1), le jus d'orange et les zestes d'orange puis ajouter la masse gélatine. Passer au chinois. Ajouter le chocolat fondu, mixer et laisser refroidir. Monter la crème fraîche (2) avec le mascarpone et le **Cointreau®**. Mélanger le tout ensemble.

4. LES NAPPAGES

Nappage 1 :
50 g de beurre de cacao
50 g de chocolat blanc
5 g d'huile de pépin de raisins
1 g de colorant orange

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat, puis ajouter l'huile de pépins de raisins et le colorant. Mixer.

Nappage 2 :
100 g de nappage neutre
8 g d'eau

Mélanger le nappage et l'eau.

Nappage 3 :
15 g de **Cointreau®** 60% vol.
0,8 g de poudre d'or

Mélanger le **Cointreau®** et la poudre d'or.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MONTAGE ET FINITION

Remplir la moitié du moule avec la mousse chocolat blanc au Cointreau®.

Placer un biscuit à l'orange.

Démouler les dômes de crème orange au Cointreau® et placer sur le biscuit. Congeler.

Démouler puis glacer avec le nappage 1.

Utiliser ensuite un pistolet pour appliquer le nappage 2 et enfin, le nappage 3.

Décorer avec une belle feuille d'orange fraîche.

