



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## PAPILLON

LE CHEF

Création originale de  
Jeroen GOOSSENS,  
Médaillé d'argent Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005  
Pâtissier de la Cour Royale des Pays-Bas,  
Sté Jeroen Goossens Dutch Pastry, Almere, Pays-Bas



### 1. CHANTILLY VANILLE

800 g de crème 35%  
70 g de sucre (à -20°C)  
15 g d'extrait de vanille

Monter la crème avec le sucre et la vanille. Réserver pour la décoration.

### 2. BISCUIT WILHELMINE

285 g de blancs  
260 g de sucre  
240 g de jaunes  
180 g de farine  
15 g de Maïzena®  
2 g de sel

Blanchir les jaunes. Monter les blancs en neige avec le sucre. Ajouter délicatement la farine tamisée avec la Maïzena® et le sel. Étaler sur une plaque de cuisson recouverte avec du papier sulfurisé de 60 x 40 cm x 6 mm. Parsemer des amandes hachées sur la moitié du biscuit.  
Cuire à 230°C pendant +/- 4 minutes.

### 3. MOUSSELINE PISTACHE

630 g de crème 35%  
145 g de chocolat blanc  
75 g de pâte de pistache  
25 g de Cointreau® 60% vol.  
4 g de gélatine en poudre  
20 g d'eau

Faire hydrater la poudre de gélatine avec l'eau. Porter à

ébullition la crème et la pâte de pistache. Verser sur le chocolat blanc. Mixer le tout et ajouter la masse gélatine. Mixer l'ensemble. Réserver.

### 4. PÂTE À CHOUX

250 g d'eau  
240 g d'œufs  
140 g de farine  
110 g de beurre  
10 g de sucre  
4 g de sel

Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine, dessécher dans la casserole pendant une minute. Transférer la masse dans la cuve d'un batteur. Ajouter les œufs graduellement, jusqu'à obtention d'une texture lisse à dresser. Pocher des éclairs de 12 cm sur 1,5 cm. Faire cuire à 180°C pendant 20 minutes.

### 5. CRÈME ANNA

340 g de purée de mandarines  
340 g d'œufs  
320 g de sucre  
240 g de beurre  
170 g de jaunes  
30 g de Cointreau® 60% vol.  
4 g de gélatine en poudre  
20 g d'eau  
3 g d'acide citrique  
3 g de zestes de mandarines

... / ...

COINTREAU

  
RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

  
ST-RÉMY  
DOMAINE FINEST VINO

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Porter à ébullition la purée, les zestes et la moitié du sucre. Blanchir les œufs avec les jaunes et le restant du sucre. Mélanger et cuire à 85°C (anglaise). Ajouter la masse gélatine et l'acide citrique. Mixer en ajoutant le beurre en trois fois et terminer avec le Cointreau®. Refroidir et fourrer les éclairs.

## 7. FINITION

Couvrir la surface avec une fine couche de chantilly vanillée. Couper en tranches de 30 x 10 cm. Décorer avec un papillon en chocolat et parsemer de sucre vanillé.

## 6. MONTAGE À L'ENVERS

Dans un cadre de 30 x 40 cm, déposer une demi-couche de biscuit Wilhelmine. Couler la mousseline pistache. Garder une petite quantité pour bien lisser le cadre. Placer les éclairs fourrés dans la crème mousseline comme sur la photo. Lisser et fermer avec une demi-couche de biscuit Wilhelmine aux amandes. Mettre le tout au surgélateur.

