



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

POMME D'AMOUR



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET
Meilleur Jeune Pâtissier du monde 2011
Escape from Paris, Taipei, Taiwan



Recette pour 20 pièces

1. INGRÉDIENTS ET PROCÉDÉS

70 g de crémeux orange **Cointreau®**
(sphère en silicone 5,5 cm)
15 g de confiture de pomme verte (dôme silicone 3,5 cm)
10 g de croustillant
10 g de biscuit façon cake orange **Cointreau®**
(dôme Silicone 3,5 cm)
Sirop d'imbibage orange **Cointreau®**
Glaçage framboise
Meringue crunchy
Pâte sablée sucrée
Enrobage rouge

2. BISCUIT FAÇON CAKE ORANGE COINTREAU®

9,7 g de purée d'orange amère
1,6 g de zestes d'orange
35,5 g de beurre
9,7 g de Trimoline
9,7 g de sucre glace
9,7 g de sucre
43,2 g de poudre d'amande
6,5 g d'huile de pépins de raisin
15,5 g de jaunes d'oeufs
9 g d'oeufs
20,6 g de farine T55
1 g de levure chimique
23,2 g de blanc d'oeufs
9,7 g de sucre
10,1 g de **Cointreau®** 60%

Réunir la purée d'orange amère, le zeste d'orange et le **Cointreau®**. Au mixeur avec la feuille, mélanger le beurre pommade, la trimoline, le sucre glace, le sucre et la poudre d'amande. Placer le fouet et ajouter l'huile de pépin de raisin, le jaune d'oeuf et l'oeuf, puis la farine tamisée et la levure chimique. Finir avec le liquide. Monter les blancs mousseux et le sucre, puis les ajouter délicatement à la préparation. Pocher dans des moules en silicone de 3,5 cm de diamètre et cuire à 160°C (6 min + 6 min).

3. CRÉMEUX D'ORANGE AMÈRE COINTREAU®

429,3 g de purée d'orange amère
130,7 g de jus de citron vert
186,7 g de jaunes d'oeufs
186,7 g d'oeufs
149,3 g de sucre
11,2 g de gélatine 200 blooms
93,3 g de **Cointreau®** 60%
298,7 g de beurre

Chauffer ensemble la purée d'orange amère et le jus de citron vert. Mélanger dans un bol le jaune d'oeuf, les oeufs et le sucre. Cuire l'ensemble à 85°C jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance légèrement épaisse. Filtrer et ajouter la gélatine. Laisser refroidir jusqu'à 40°C, ajouter le beurre et le **Cointreau®** puis mélanger.

4. SIROP COINTREAU®

449,1 g d'eau
224,6 g de sucre
112,3 g de **Cointreau®** 60%

Faire bouillir le sucre et l'eau. Laisser refroidir jusqu'à 40°C et ajouter le **Cointreau®**. Faire imbiber le biscuit dans le sirop.

5. MARMELADE DE POMME VERTE

123,1 g de purée de pomme verte
22,4 g de purée de citron vert
9 g de sucre
2,7 g de pectine NH
156,7 g de pomme verte fraîchement coupée en cube

Cuire la moitié de la purée de pomme verte avec la purée de citron vert à 40°C. Mélanger le sucre et la pectine NH et ajouter à l'appareil. Faire bouillir. Ajouter la deuxième moitié de la purée de pomme verte et laisser refroidir rapidement. Quand le confit est figé, mixer. Couper des cubes de pomme verte de 0,5 cm. Réunir le confit avec les cubes de pomme puis remplir un dôme silicone de 3,5 cm.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC

137,9 g de pâte sucrée
17,2 g de feuilletine
44,8 g de chocolat blanc

Emietter la pâte sucrée, ajouter la feuilletine puis le chocolat fondu. Etaler.

7. PÂTE SUCRÉE

133,3 g de beurre sec
83,3 g de sucre glace
27,8 g de poudre d'amande
0,6 g de sel
44,4 g d'oeufs
222,2 g de farine T55

Réunir le beurre, le sucre glace, la farine T55, la poudre d'amande et le sel. Ajouter les oeufs et bien mélanger l'ensemble. Laisser reposer la pâte obtenue au réfrigérateur. Etaler à 3 mm d'épaisseur. Faire cuire à 155°C.

8. MERINGUE FRANÇAISE

33,3 g de blancs d'oeufs
33,3 g de sucre
33,3 g de sucre glace

Utiliser les blancs d'oeufs à température ambiante, à monter en ajoutant petit à petit le sucre. Ajouter délicatement le sucre glace, préalablement tamisé. Cuire dans un four à 65°C pendant 3 heures. Conserver dans une boîte hermétique.

9. GLAÇAGE FRAMBOISE

100 g de purée de framboise
11,1 g de purée de citron vert
166,7 g de glucose
166,7 g de sucre
11,1 g de lait concentré non sucré
11,1 g de gélatine 200 blooms
0,4 g de poudre de colorant rouge framboise (à base d'eau)

Mélanger la purée de framboise, le jus de citron, le glucose et le sucre et chauffer à 106°C. Ajouter le lait concentré et la gélatine, puis ajouter la poudre de colorant, préalablement diluée dans un peu d'eau chaude. Mixer le tout et filtrer.

10. ENROBAGE CHOCOLAT ROUGE

190 g de chocolat blanc
190 g de beurre de cacao
20 g d'huile de pépins de raisins
1,4 g de colorant rouge en poudre (pour chocolat)
0,6 g de colorant jaune en poudre (pour chocolat)

Faire fondre, mixer le tout et filtrer.

11. FINITION

Préparer l'insert avec la marmelade de pomme verte et ajouter le biscuit. Placer au congélateur. Pocher le Crèmeux Cointreau® dans le moule en silicone, ajouter le croustillant et l'insert congelé. Ajouter à nouveau du Crèmeux pour obtenir une sphère complète. Remettre le tout au congélateur. Démouler et couper les sphères pour obtenir une forme de pomme. Tremper dans l'enrobage, puis le glaçage et décorer avec les meringues.

