



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



QUATRE-QUARTS CHOCOLAT, GRIOTTINES® ET COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de Sébastien CANONNE
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
The French Pastry School, Chicago, USA

Recette pour 3 moules à cake de 29 x 7 x 8 cm
Chaque moule correspond également à 9 parts de cake individuelles

1. CRUMBLE AUX NOISETTES

250 g de farine T45
250 g de noisettes
250 g de beurre doux à 82% de M.G.
250 g de cassonade
3,5 g de fleur de sel
Total : 1 003,50 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients au mixeur. Abaisser le crumble à une épaisseur de 3 mm. Couper la forme désirée et fonder les moules, préalablement chemisés de papier cuisson beurré, avec les abaisses de crumble. Cuire à 160 °C, oura ouvert, pendant 30 minutes environ.

2. QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT

450 g de blancs d'œufs frais
6 g de blancs d'œufs en poudre
2 g de crème de tartre
3 g de sel
110 g de sucre
335 g de beurre doux à 82% de M.G.
300 g de jaunes d'œufs frais
185 g de crème fraîche
610 g de sucre
300 g de poudre d'amande blanche
370 g de chocolat de couverture noir 70%
300 g de farine T45
75 g de poudre de cacao à 20-22% de M.G.
125 g d'écorces d'oranges confites
125 g de Griottines® Cointreau®
Total : 3 296 g

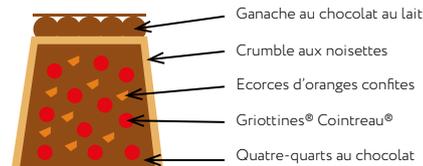
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Commencer par mélanger les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, la crème de tartre, le sel et le sucre jusqu'à obtenir une consistance de meringue. Mélanger le beurre mou, les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes blanches, puis le chocolat fondu. Incorporer ensemble la farine et le cacao en poudre tamisés. Enfin, incorporer lentement la meringue, les écorces d'oranges confites et les Griottines® Cointreau®. Remplir les moules à cake qui contiennent déjà le crumble aux noisettes cuit (1 080 g/moule). Cuire à 170°C pendant 50 minutes, oura fermé, puis encore 15 minutes, oura ouvert. Laisser refroidir et démouler sur des grilles.



3. GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

315 g de crème fraîche
25 g de sorbitol
2 g de fleur de sel
600 g de chocolat de couverture au lait 40%
35 g de pâte de cacao 100%
50 g de beurre doux à 82% de M.G.
30 g de Cointreau® 60% vol.
Total : 1 057 g

Faire bouillir la crème et le sorbitol. Verser sur les chocolats ramollis. Mélanger à la main. Ajouter le beurre et le Cointreau®. Laisser cristalliser. À l'aide de la poche à douille n°10, dresser sur les quatre-quarts cuits et décorer de plaquettes de chocolat.



CAKE INDIVIDUEL CHOCOLAT GRIOTTINES® & COINTREAU®

Chaque moule correspond également à 9 cakes individuels.

1. Composition

Crumble aux noisettes
Quatre-quarts au chocolat
Ganache au chocolat au lait
Plaquettes de chocolat

2. Montage et finition

Procéder de la même manière que pour le grand cake et couper 9 parts de cakes. Placer des feuilles d'acétate et votre logo.

