



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LINGOT COINTREAU®



LE CHEF

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



Recette pour 4 cakes (Longueur 15 cm x largeur 6.5 cm x hauteur 6 cm)

Composition:

375 g de cake Orange Cointreau®
60 g de sirop de mandarine
Couverture chocolat blanc
Pulvérisation orange
Glaçage neutre
Feuilles d'or
Pâte de fruit mandarine (2.5 cm de diamètre, moule silicone)

1. CAKE ORANGE COINTREAU®

73 g de purée de mandarine Sicol y 116 g de jaunes d'oeufs
12 g de zestes d'oranges 68 g d'oeufs
266 g de beurre 155 g de farine T55
73 g de trimoline 7.5 g de poudre à lever
73 g de sucre glace 174 g de blancs d'oeufs
73 g de sucre 73 g de sucre
324 g de poudre d'amande 75.5 g Cointreau® 60% vol.
48 g d'huile de pépins de raisins

- Mélanger purée de mandarine, zestes d'oranges et Cointreau®.
- Au robot, mélanger ensemble le beurre ramolli, la trimoline, le sucre glace, le sucre et la poudre d'amande.
- Placer le fouet et ajouter l'huile de pépins de raisins, les jaunes d'oeufs and les oeufs (à température ambiante).
- Ajouter la farine tamisée et la poudre à lever et le mélange liquide n°1.
- Battre jusqu'à obtention de pics les blancs d'oeufs et le sucre, et ajouter délicatement à la préparation.
- Cuire à 160°C - 30/35 minutes.

2. SIROP MANDARINE

120 g d'eau
51 g de purée mandarine Sicol y
69 g de sucre
17 g de Cointreau® 60% vol.

- Faire bouillir le sucre et l'eau, puis ajouter la purée de mandarine.
- Faire refroidir à 40°C et ajouter le Cointreau®.

3. COUVERTURE CHOCOLAT BLANC

1091 g de chocolat blanc 35%
109 g d'huile de pépins de raisins

Mélanger le tout ensemble et faire chauffer à 40°C.

4. PULVERISATION BEURRE DE CACAO & ORANGE

100 g de beurre de cacao
100 g de chocolat blanc
QS Colorant rouge en poudre (pour chocolat)
QS Colorant jaune en poudre (pour chocolat)
QS Colorant titane en poudre (pour chocolat)

- Faire fondre le beurre de cacao avec le chocolat blanc à 40°C, ajouter les poudres de colorants.
- Mélanger au mixeur et passer au chinois.

5. PATE DE FRUIT MANDARINE

100 g purée de mandarine Sicol y
20 g sucre n° 1
3 g pectine jaune
90 g sucre n° 2
20 g sirop de glucose
2 g acide citrique liquide (50/50)

- Chauffer la purée à 40°C et verser sur le sucre n° 1 et la pectine jaune. Faire bouillir.
- Ajouter le sucre n° 2 et le sirop de glucose, cuire à 106°C / 75 Brix.
- Ajouter l'acide citrique pour faire prendre la pectine et verser dans un moule silicone de 2,5 cm de diamètre.

6. ASSEMBLAGE ET FINITION

Etape 1: Cuire le cake, l'imbiber et le mettre au froid.
Etape 2: Faire chauffer la couverture à 40°C et appliquer.
Etape 3: Faire chauffer la pulvérisation à 40°C, pulvériser sur le cake, terminer par le glaçage neutre.
Etape 4: Décorer avec une pâte de fruit mandarine, quelques gouttes de glaçage neutre et quelques morceaux de feuilles d'or.

COINTREAU



MOUNT GAY
Est. 1703
Barbados
Rum

ST-RÉMY
COGNAC

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA



Jacoberet

Père
MAGLOIRE