



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ROUSSILLON



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 2 cadres à guitare de 360 x 270 x 12 mm d'épaisseur

1) PÂTE D'AMANDES 60% DE BASE

800 g amandes émondées
400 g sucre semoule
120 g de sucre inverti
200 g eau

Mixer les amandes puis ajouter le sirop bouillant sucre, sucre inverti et eau. Mixer le tout environ 10 à 15 mn jusqu'à 85°C. Stocker au frais dans un emballage hermétique. Conservation : 2 mois. Pour donner un meilleur goût, vous pouvez ajouter 5 % de beurre à la masse totale.

2) PÂTE D'AMANDES AU COINTREAU®

1 400 g de pâte d'amande 60% de base
1/2 gousse de vanille grattée
50 g de Cointreau® 60% vol.
80 g de beurre

Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler cette pâte dans 1 cadre de 360 x 270 mm et 6 mm d'épaisseur. Réserver pour le montage.

3) PÂTE DE FRUIT ABRICOT

Recette pour 2 cadres à guitare de 360 x 270 et 6 mm d'épaisseur

700 g de pulpe d'abricot sucrée à 10%
15 g de pectine jaune
70 g de sucre semoule
720 g de sucre cristal
140 g de glucose
12 g de solution d'acide tartrique
40 g de Cointreau® 60% vol.

Dans un bassin en cuivre, mélanger au fouet la pulpe d'abricot bien froide, la pectine jaune et le sucre semoule. Porter à ébullition et cuire 2 à 3 minutes selon la quantité. Ajouter le glucose, puis le sucre cristal en deux ou trois fois, toujours en essayant de garder le mélange bien chaud. Cuire à 105°C. Retirer du feu et ajouter la °solution d'acide tartrique et le Cointreau®. Couler aussitôt en cadre de 360 x 270 et 6 mm d'épaisseur et laisser refroidir.

* Rappel de la solution d'acide tartrique: 50% d'eau et 50% d'acide tartrique. Faire bouillir l'eau et jouter l'acide tartrique. Conserver en flacon.

4) MONTAGE ET FINITION

Laisser reposer la pâte d'amande 60% et la pâte de fruit abricot à l'air libre, une nuit. Le lendemain, coller la pâte de fruit abricot sur la pâte d'amande à l'aide de beurre de cacao fondu. Chablonner de couverture cristallisée et découper à la guitare des carrés de 22,5 mm de côté. Enrober de couverture noire cristallisée et décorer le bonbon avec une sérigraphie chocolat.

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobert®

Père MAGLOIRE®