



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SENSATION

LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 3 cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm haut

1. BISCUIT NOISETTE ET GRIOTTINES® COINTREAU®

150 g de blancs d'œufs
130 g de sucre semoule
80 g de poudre noisette
60 g de farine type 55
165 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 585 g

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter les poudres tamisées délicatement à la maryse. Garnir 3 cercles de 16 cm de diamètre à raison de 140 g chacun et parsemer le dessus de Griottines® Cointreau® puis cuire au four ventilé à 160°C pendant 16 minutes environ. Réserver pour le montage.

2. IMBIBAGE COINTREAU®

75 g de sirop à 30°B
25 g d'eau
25 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 125 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et imbiber les biscuits avant de couler le confit de framboise.

3. CONFIT DE FRAMBOISE

220 g de purée framboise
65 g de sucre inverti
20 g de sucre semoule
10 g de pectine NH
32 g de gélatine masse
(6 g de gélatine en poudre 200 Blooms et 26 g d'eau)
4 g de jus de citron jaune
Poids total : 351 g

Dans une casserole, chauffer à 40°C la purée de framboise avec le sucre inverti. Ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH, bouillir le tout puis ajouter la masse gélatine et le jus de citron jaune. Mixer et couler 100 g de confit de framboise sur chaque biscuit noisette. Surgeler le tout.

4. CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

80 g de lait entier
80 g de crème fleurette
40 g de jaunes d'œufs
17 g de sucre semoule
65 g de chocolat de couverture noire 66%
14 g de masse gélatine
(2 g de gélatine en poudre 200 Blooms et 12 g d'eau)
Poids total : 296 g

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème fleurette, les jaunes d'œufs et le sucre semoule, cuire le tout à 85°C. Verser la crème anglaise sur le chocolat de couverture noire et la masse gélatine. Mixer et verser 100 g de crémeux sur chaque biscuit et confit de framboise, puis ajouter 30 g de Griottines® Cointreau® coupées. Surgeler le tout.

5. MOUSSE VANILLE COINTREAU®

500 g de lait
2 gousses de vanille
120 g de jaunes d'œufs
105 g de sucre semoule
84 g de masse de gélatine
(12 g de gélatine en poudre 200 Blooms et 72 g d'eau)
500 g de crème fouettée
75 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 384 g

Réaliser une crème anglaise cuite à 85°C avec le lait, la vanille fendue et grattée, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter la masse gélatine et mixer. Refroidir à 30°C puis ajouter la crème fouettée et le Cointreau®. Dresser 100 g de mousse vanille Cointreau® dans 3 cercles de 12 cm qui servira au décor et surgeler. Réserver le reste pour le montage des entremets.

6. GLAÇAGE MIROIR ROUGE

150 g d'eau
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré

.../...



THE BOTANIST



METAXA





RÉMY COINTREAU

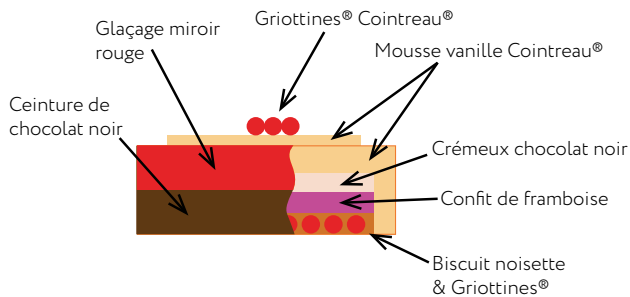
GASTRONOMIE

140 g de masse gélatine
(20 g de gélatine poudre 200 Blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat blanc
5 g colorant liposoluble rouge
Poids total : 1 395 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine puis sur le chocolat blanc et le colorant rouge. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Réaliser un montage à l'envers : sur une plaque et feuille de papier guitare, positionner 3 cercles de 18 cm de diamètre, dresser 300 g de mousse vanille Cointreau® dans chaque cercle et insérer le palet biscuit noisette, confit de framboise et crèmeux chocolat noir. Mettre au surgélateur. Démouler les entremets puis disposer le palet de 12 cm de mousse vanille Cointreau® sur le dessus. Glacer le tout avec le glaçage miroir rouge. Décorer avec une ceinture de chocolat noir cristallisé, quelques pétales de roses et Griottines® Cointreau®.



SENSATION INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Les procédés sont identiques.

1. Biscuit noisette

Diviser la recette par deux, environ 10 g de biscuit dans des moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.

2. Imbibage Cointreau®

Diviser la recette par deux.

3. Confit de framboise

Diviser la recette par deux, environ 7 g de confit de framboise sur les biscuits noisette dans les moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.

4. Crèmeux chocolat noir

Diviser la recette par deux, environ 7 g de crèmeux sur les biscuits noisette et confit de framboise dans les moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.

5. Mousse vanille Cointreau®

Diviser la recette par deux. Couler environ 5 g dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre pour la décoration. Utiliser le reste pour le montage.

10. Glaçage et décor

Identiques.

