



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SAINT SYLVESTRE n° 8

LE CHEF | Création originale de
Marc DUCOBU,
Pâtissier



Recette pour un cadre 60 x 40 x 4,5 cm de haut soit 8 entremets de 6 personnes.

1. BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

400 g de poudre d'amande
40 g de cacao poudre
672 g de blancs d'œufs
360 g de sucre semoule
520 g de jaunes d'œufs
Poids total : 1 992 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule. Parallèlement dans un autre batteur, monter au fouet les jaunes d'œufs puis mélanger les deux comme un biscuit cuillère. Faire le mélange à l'aide d'une spatule et incorporer délicatement la poudre d'amande et le cacao poudre tamisés ensemble. Dresser le biscuit sur plaque et feuille de cuisson à raison de 800 g de biscuit par feuille. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 7 à 10 minutes. À la sortie du four, démouler immédiatement et mettre sur grilles. Réserver pour le montage.

2. COULIS DE MANGUE MENTHE

1 155 g de purée de mangue
2 g de menthe fraîche
40 g de sirop à 30° B
60 g Cointreau® 60% vol.
132 g de masse gélatine
(22 g gélatine en poudre 200 Blooms et 110 g d'eau)
650 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 2 039 g

Dans une casserole, chauffer la purée de mangue à 80°C environ et faire infuser la menthe fraîche pendant environ 5 minutes. Ôter la menthe puis incorporer la masse gélatine fondue et le Cointreau®. Couler le tout dans une feuille de Flexipat® de 60 x 40 cm. Parsemer dessus les Griottines® Cointreau® et placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

3. MOUSSE CHOCOLAT LACTÉE

110 g de jaunes d'œufs
200 g de sirop 30°B
180 g de crème fleurette 35% M.G.
345 g de chocolat de couverture lactée 33%
48 g de masse gélatine
(8 g gélatine en poudre 200 Blooms et 40 g d'eau)
680 g de crème fouettée 40% M.G.
Poids total : 1 563 g

Réaliser une pâte à bombe avec le sirop et les jaunes d'œufs. Chauffer la crème fleurette à 35% puis incorporer le chocolat de couverture lactée et réaliser une ganache. Incorporer la masse gélatine fondue dans la pâte à bombe froide puis verser le tout sur la ganache. Terminer par la crème fouettée. Réserver pour le montage.

4. MOUSSE CHOCOLAT NOIR

220 g de sirop 30°B
124 g de jaunes d'œufs
180 g de crème fleurette 35% M.G.
390 g de chocolat de couverture noir «Madagascar» 67,4%
590 g de crème fouettée 40% M.G.
Poids total : 1 504 g

Réaliser une pâte à bombe avec le sirop et les jaunes d'œufs. Chauffer la crème fleurette à 35% puis incorporer le chocolat de couverture noire et réaliser une ganache. Incorporer la pâte à bombe dans la ganache et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

5. MONTAGE

Réaliser un montage à l'envers. Sur une plaque et feuille de plastique guitare, disposer un cadre de 60 x 40 x 4,5 cm de haut. Etaler la mousse au chocolat lactée, puis une feuille de biscuit chocolat sans farine, un peu de mousse au chocolat noir, le palet de coulis de mangue et menthe, le reste de mousse

.../...



THE BOTANIST



METAXA®





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

au chocolat et pour terminer, la deuxième feuille de biscuits chocolat sans farine. Placer le tout au surgélateur. Retourner le cadre et le pulvériser au pistolet avec un mélange de 50% de beurre de cacao et 50% de chocolat de couverture noire. Découper les 8 entremets de 6 personnes, disposer autour

des plaquettes chocolat et décorer d'étoile des neiges, de Griottines® Cointreau® et quelques points de nappage.

NB : Le sirop à 30°B est composé de 1 litre d'eau et 1,350 kg de sucre semoule.

