



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SWIRL

LE CHEF | Création originale de Willem VERLOOY, Chef pâtissier, Anvers, Belgique



Recette pour 24 pièces individuelles

1. CRÉMEUX SUDACHI MANGUE COINTREAU®

500 g purée de sudachi
500 g purée de mangue Les vergers Boiron
375 g oeufs
300 g jaunes d'oeufs
300 g sucre
375 g beurre incorporation Candia Professionnel
90 g masse de gélatine
50 g Cointreau® 60% vol.

Chauffer la purée avec les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre à 83°C. Ajouter la masse de gélatine. Mélanger et laisser refroidir à 38°C avant d'ajouter le Cointreau®. Incorporer le beurre (à température ambiante) et mélanger avec un mixeur plongeant. Répartir dans des moules ronds de 3 cm de diamètre et congeler.

2. GEL MANGUE

225 g purée de mangue Les vergers Boiron
40 g purée de citron vert Les vergers Boiron
25 g sucre inverti
8 g pectine NH nappage
40 g sucre

Faire chauffer les purées avec le sucre inverti. Mélanger la pectine avec le sucre et ajouter à la purée chaude. Porter à ébullition et cuire pendant au moins 2 minutes. Verser dans des formes "Tourbillon" Silikomart® de 4 cm de diamètre et congeler.

3. BISCUIT CHOCOLAT

140 g poudre d'amandes
140 g sucre (1)
140 g oeufs
43 g jaune d'oeuf
174 g blancs d'oeufs
107 g sucre (2)
57 g farine
50 g poudre de cacao 22/24% Callebaut

Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre (1), les oeufs et le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Batta les blancs d'oeuf avec le sucre (2). Incorporer au mélange précédent, puis ajouter la farine tamisée avec la poudre de cacao. Répartir 830 g de biscuit sur une plaque de cuisson et cuire au four à 210°C pendant 7 minutes. Laisser refroidir avant de découper des cercles de 4 cm de diamètre.

4. CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g lait
50 g oeuf
40 g poudre à crème
125 g sucre

Porter le lait et le sucre à ébullition. Mélanger la poudre de crème avec l'oeuf. Verser le lait bouillant, mélanger bien et porter à nouveau à ébullition.

5. MOUSSE AU CHOCOLAT

625 g crème pâtissière
560 g chocolat 70% Callebaut
860 g crème 40%

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Verser la crème pâtissière chaude sur le chocolat noir et mélanger pour obtenir une émulsion lisse. Incorporer la crème fouettée à la préparation. Utiliser de suite dans des moules "Stone" (7 cm) Sillikomart®. Placer délicatement les inserts congelés dans la mousse. Fermer avec le biscuit au chocolat. Congeler.

6. PRALINÉ CROQUANT

350 g praliné noisette Pra-Clas Callebaut
150 g chocolat au lait 823 34% Callebaut
300 g feuilletine Barry

Faire fondre le chocolat au lait puis mélanger avec le praliné. Ajouter la feuilletine. Etaler la préparation entre deux plaques de cuisson (3 mm). Découper des cercles de 3 cm de diamètre. Avec un peu de mousse au chocolat, coller les croustillants sur le biscuit au chocolat découpé.

7. GLAÇAGE NOIR

300 g sucre
300 g glucose
150 g eau
200 g lait concentré sucré
140 g masse de gélatine
300 g chocolat 70% Callebaut
colorant alimentaire noir

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter la masse de gélatine et le lait concentré. Verser ensuite le chocolat noir. Incorporer délicatement le colorant noir au mixeur plongeant. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 24 heures. Utiliser à 35°C.

8. MONTAGE

