



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAMILLE



LE CHEF

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



Recette pour 4 gâteaux

COMPOSITION

100 g de croustillant praliné noisette (20 cm diamètre)
350 g de Cointreau® 60% crémeux caramel
(20 cm diamètre)
1 400 g de biscuit joconde zeste d'orange
(plaque 60 x 40 cm et couper ensuite en cercle de 15 cm)
220 g de confit mandarine en cercle de 15 cm
450 g de mousse chocolat Cointreau® Chocolat au lait
(18 cm diamètre)
Glaçage chocolat lait
Spray chocolat lait
Poudre d'or + Cointreau® 60% (9,5 cm diamètre)

1. CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE

100 g de feuilletine
100 g de chocolat au lait 45%
100 g de pâte de noisette 100%
100 g de praliné noisette

Faire fondre le chocolat au lait et ajouter la pâte de noisette et de praliné. Ajouter la feuilletine et mixer le tout ensemble. Etaler dans un cercle de 20 cm.

2. BISCUIT JOCONDE AMANDE ET ORANGE

245 g de blanc d'oeufs
291,7 g de sucre n°1
291,7 g de poudre d'amande
93,3 g de farine T55
4,7 g de Maïzena®
3,1 g de sel
420 g d'œuf
58,3 g de sucre n°2
52,5 g de beurre
11,7 g de zestes d'orange

Mélanger au fouet les blancs d'oeufs avec le sucre n°1 en bec d'oiseau. Dans un bol à part, monter au ruban les oeufs avec le

sucres n°2. Verser le mélange oeufs/sucres sur le mélange de blanc d'oeufs/sucres. Ajouter le mélange de farine, Maïzena® et sel qui a déjà été tamisé. Mélanger délicatement avec une maryse. Finir avec le beurre fondu à 70°C et le zeste d'orange. Peser 1 400 g par plaque de 60 x 40 et mettre au four à 165°C, 9 + 9 min.

3. CRÉMEUX CARAMEL COINTREAU®

224 g de sucre n°1
649,6 g de lait
4,5 de zestes d'orange
2,2 gousse de vanille
98,6 g de jaunes d'oeufs
33,6 g de sucre n°2
50,4 g de Maïzena®
4,5 g de gélatine 200 blooms
364 g de beurre
1,1 g de sel
67,2 g de Cointreau® 60 %

Faire bouillir le lait et laisser infuser le zeste d'orange et la vanille pendant au moins 15 min. Caraméliser le sucre N1 pour obtenir un caramel clair et déglacer avec le liquide chaud. Filtrer. Mélanger ensemble le jaune d'œuf, le sucre N1 et la Maïzena®. Cuire comme une crème patissière. Ajouter la gélatine à la fin et laisser refroidir pour arriver à 40°C. Ajouter le beurre tempéré, le sel, le Cointreau® et mélanger.

4. CONFIT MANDARINE

830,8 g de purée mandarine
64,7 g de sucre
14,9 g de pectine NH
12,9 g de purée de citron vert
3,9 g de gélatine 200 blooms

Chauffer la purée de mandarine pour atteindre 40°C. Mélanger le sucre et la pectine, et ajouter l'ensemble petit à petit dans le liquide. Faire bouillir le tout pendant 15 secondes et finir avec le jus de citron vert. Ajouter la gélatine.

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE DEPUIS 1664

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MOUSSE ORANGE COINTREAU® ET CHOCOLAT AU LAIT

175,5 g de crème
175,5 g de lait
6,8 g de zestes d'orange
27 g de sucre
69,8 g de jaunes d'oeufs
731,3 g de chocolat au lait 45%
618,8 g de crème
112,5 g de Cointreau® 60%
11,3 g de gélatine 200 blooms

Bouillir la crème et le lait. Laisser infuser le zeste d'orange d'orange pendant 15 min. Obtenir une crème anglaise avec le liquide, le sucre et le jaune d'oeuf. Chinoiser le chocolat fondu et le Cointreau®. Mixer avec un mixeur plongeant et laisser refroidir pour atteindre 37°C. Monter la crème doucement et ajouter la ganache sur la crème montée.

6. GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

125 g d'eau
250 g de sucre
250 g de sirop de Glucose
166,7 g de lait concentré

16,7 g de gélatine 200 blooms
250 g de chocolat au Lait

Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose ensemble à 103°C. Ajouter le lait concentré et la gélatine. Mélanger bien et verser sur le chocolat. Mixer avec un mixeur plongeant et filtrer. Chauffer à 30°C avant utilisation.

7. SPRAY CHOCOLAT AU LAIT

250 g de chocolat au lait 45%
250 g de beurre de cacao

Mélanger le tout ensemble.

8. MONTAGE

Dans un cercle de 20 cm de diamètre, étaler 100 g de croustillant praliné et réserver au réfrigérateur. Préparer le crémeux caramel au Cointreau® et verser 350 g sur le croustillant praliné. Réserver au congélateur. Deuxième partie : biscuit orange de 15 cm puis verser le confit mandarine par dessus. Laisser au congélateur. Finir avec la mousse chocolat au lait, verser 450 g et ajouter l'insert de biscuit/confit. Pulvériser la base des entremets avec un spray chocolat au lait. Glaçer les entremets et décorer.

