



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

INSPIRATION NOEL



LE CHEF

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



Recette pour 3 entremets de ø 18 cm et 4.5 cm de haut

Composition : Biscuit pâte à chou, confit de fruits rouges, bavaroise orange Cointreau®, glaçage ivoire.

1. BISCUIT PÂTE À CHOUX

70 g de lait
70 g de purée de cassis
100 g de beurre
140 g de farine
170 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs
250 g de blancs d'œufs
20 g de sucre semoule
80 g de staboline
Q.S de colorant rouge
Poids total : 1 000 g

Réaliser une pâte à chou : faire bouillir le lait et la purée de cassis avec le beurre. Hors du feu, ajouter la farine puis progressivement les jaunes d'œufs et les œufs. Mélanger ensuite délicatement aux blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre semoule, la staboline et le colorant rouge. Etaler dans un Flexipat de 35 x 56 cm et 1 cm de haut. Cuire au four ventilé à 180°C environ 10 à 12 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir légèrement et retourner la feuille de biscuit sur une feuille de papier, placer le tout au réfrigérateur pendant 3 heures minimum et ôter le Flexipat. Normalement la face côté Flexipat sera bien lisse sans la peau du biscuit. Découper 3 bandes de 57 cm de long sur 4.5 cm de large pour le chemisage des cercles, puis 3 cercles de ø 16 cm pour la base des entremets.

2. CONFIT DE FRUITS ROUGES

180 g de purée de fraise
180 g de purée de framboise
90 g de purée de cassis
75 g de sucre inverti
35 g de sucre semoule
12 g de pectine NH
63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)
Poids total : 635 g

Chauffer les purées avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre semoule et pectine et donner un bouillon, puis ajouter la masse gélatine. Couler 200 g de confit dans les moules Flexipan de 16 cm de diamètre. Placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

3. BAVAROISE ORANGE COINTREAU®

280 g de lait
1 orange zestée à infuser dans le lait
80 g de sucre semoule
90 g de jaunes d'œufs
63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)
280 g de crème fouettée
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 813 g

Verser le lait et le zeste d'orange bouillants sur les jaunes d'œufs et le sucre semoule blanchis ensemble et cuire à 85°C quelques minutes. Incorporer la masse gélatine. Laisser refroidir complètement avant d'incorporer délicatement le Cointreau® et la crème fouettée.

4. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de ø 18 cm, placer une bande rhodoïd puis chemiser une bande de biscuit pâte à chou. Descendre un disque de biscuit pâte à chou de ø 16 cm. Couler 150 g de bavaroise orange Cointreau®. Disposer un palet de confit de fruits rouges. Couler 100 g de bavaroise orange Cointreau®. Descendre un biscuit pâte à chou, couler le reste de bavaroise orange Cointreau® dans les 3 cercles. Placer le tout au surgélateur. Démouler les entremets. Les glacer au nappage neutre. Décorer le dessus avec quelques fruits rouges (fraises, framboises, mûres, groseilles, myrtilles, ...), une ceinture de guimauve coco et une boucle de ceinture en chocolat noir.

