



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CHARLOTTE COINTREAU® MANGUE



LES CHEFS

Création originale de Manuel et Alexis BOUILLET, Chefs pâtisseries consultants, Twin's Creative Lab, Taiwan



Recette pour 1 entremets de 6 personnes

1. BISCUIT JAPONAIS

- 93 g de farine T55
- 2,9 g de poudre à lever
- 131 g de lait
- 66 g de beurre
- 169 g de jaunes d'œufs
- 75 g de blancs d'œufs (1)
- 241 g de blancs d'œufs (2)
- 183 g de sucre

Tamiser la farine et la poudre à lever. Faire bouillir le beurre et le lait puis verser sur la farine. Remettre le tout dans la casserole puis faire sécher légèrement. Laisser refroidir à 50°C. Réchauffer au micro-ondes les jaunes et les blancs (1) à 37/38°C puis ajouter progressivement au mélange précédent. La température finale devrait se trouver autour de 40/45°C. Monter les blancs (2) avec le sucre, en bec d'oiseau. Ajouter cette meringue au mélange précédent. Couler sur plaque de 40 x 60 cm. Cuisson au four ventilé : 170°C, ventilation 2, oura ouvert pendant 15 minutes. Après refroidissement, couper 3 disques de 12 cm de diamètre et 1 bande de 5 x 45 cm par entremets.

2. CONFIT EXOTIQUE

- 94 g de purée de fruit de la passion
- 94 g de purée de mangue
- 15 g de sucre
- 3,4 g de pectine NH
- 0,9 g de gélatine 200 blooms

Dans une casserole, porter les purées à 40°C. Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter progressivement aux purées. Porter à ébullition. Hydrater la gélatine en poudre puis l'incorporer au confit hors du feu.

3. BAVAROISE COINTREAU®

- 18 g de crème 35%
- 18 g de lait
- 12 g de jaunes d'œufs
- 13 g de sucre
- 1,8 g de gélatine 200 blooms

- 9 g de Cointreau® 60% vol.
- 103 g de crème montée 35%

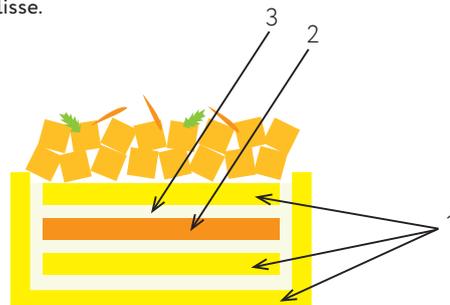
Porter à 85°C la crème, le lait, les jaunes et le sucre. Filtrer puis ajouter la gélatine hydratée. Faire refroidir à 27/30°C. Incorporer le Cointreau®. Mixer. A 10/12°C, ajouter la crème montée.

4. MONTAGE & FINITION

- 900 g de biscuit japonais
- 125 + 75 g de confit exotique
- 75 g x 2 couches de bavaroise Cointreau®
- 150 g de cubes de mangue fraîche
- Sucre glace
- Zestes d'orange confite
- Feuilles de mélisse

Appliquer une bande de biscuit japonais à l'intérieur d'un cercle de 15 cm. Verser 125 g de confit exotique dans un cercle de 12 cm et surgeler. Mélanger le restant de confit avec 75 g de mangues fraîches coupées en cubes (1,5 cm). Placer au fond du cercle le premier biscuit (12 cm). Déposer 75 g de bavaroise Cointreau® pour la première couche. Placer un deuxième biscuit puis pocher 30 g de bavaroise Cointreau®. Déposer l'insert de confit surgelé puis pocher 45 g de bavaroise Cointreau®. Placer le troisième biscuit, presser légèrement. Surgeler.

Saupoudrer de sucre glace les bords de la charlotte. Répartir le mélange mangues fraîches-confit exotique sur le dessus. Décorer de zestes d'orange confite et de quelques feuilles de mélisse.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père MAGLOIRE®