



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## UN AIR DE FÊTE



LE CHEF

Création originale de  
Emmanuel RYON  
Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
'Une glace à Paris', France



Ingrédients pour 3 entremets carré (16 x 16 cm)

### 1) CROUSTILLANT NOISETTES

120 g de Cacao Barry Chocolat Noir Ocoa™  
140 g de Cacao Barry Praliné Noisette 70% Origine Morella  
140 g de Cacao Barry Pure Pâte de Noisette  
140 g de Cacao Barry Pailleté Feuilletine™ (100% pur beurre)

Faire fondre le chocolat noir à 50°C. Ajouter le praliné noisette et la pâte de noisette et mélanger. Ajouter ensuite le pailleté feuilletine. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson. Placer au congélateur.

### 2) JOCONDE CHOCOLAT

120 g de poudre d'amandes Ranson  
205 g de sucre glace  
80 g de jaunes d'oeufs  
85 g d'oeufs entiers  
70 g de farine  
70 g de Cacao Barry Poudre de Cacao Plein Arôme  
70 g de Debic Beurre de Laiterie Constant  
215 g de blancs d'oeufs  
85 g de sucre semoule

Monter la poudre d'amandes, le sucre glace, les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers au batteur à la feuille. Faire bien blanchir pendant 10 minutes au moins. Ajouter la farine et la poudre de cacao, préalablement tamisées. Puis, ajouter le beurre fondu. Finir avec les blancs montés et serrés avec le sucre semoule. Étaler dans un cadre de 60 x 40 cm, pourvu d'un papier de cuisson. Cuire à 180°C pendant 9 à 10 minutes. Filmer à chaud.

### 3) INFUSION DE SARRASIN

600 ml de lait  
75 g de sarrasin

Poêler le sarrasin jusqu'à torrification. Ajouter le lait chaud et laisser infuser pendant 1 heure. Chinoiser.

### 4) PUNCH NOISETTE CACAO SARRASIN

115 ml d'eau  
1 graine de cardamome verte  
45 g de sucre semoule  
1 g de zestes de citron vert  
10 g de Cacao Barry Poudre de Cacao Plein Arôme  
10 g de Cacao Barry Pure Pâte de Noisette  
200 g d'infusion de sarrasin

Faire bouillir l'eau, la cardamome concassée, le sucre semoule, les zestes de citron vert et la poudre de cacao. Ajouter la pâte de noisette, puis l'infusion de sarrasin. Laisser refroidir.

Par entremets : détailler 1 fonds de biscuit Joconde de 14 cm de côté et 1 fonds de biscuit Joconde de 16 cm de côté. Puncer les fonds de biscuit avec le punch noisette cacao sarrasin. Réserver au congélateur.

### 5) CRÉMEUX SAVEUR DES ILES

100 ml de Debic Crème 35% (1)  
5 graines de cardamome  
250 ml de Debic Crème 35% (2)  
50 g de sucre semoule  
70 g de sucre inverti  
2 g de sel  
50 g de Cacao Barry Pure Pâte de Noisette  
200 g de Cacao Barry Chocolat au Lait Alunga™  
90 g de Cacao Barry Chocolat Noir Ocoa™  
20 ml de Cointreau® 60% vol.  
90 g de Semi-confit d'Orange Les vergers Boiron

Porter à ébullition la crème (1) et ajouter les graines de cardamomes broyées. Laisser infuser pendant 15 minutes. Chinoiser. Cuire le sucre semoule, le sucre inverti et le sel à 180°C. Décuire avec la crème (2) fouettée et ajouter l'infusion de sarrasin. Ajouter la pâte de noisette, les deux chocolats et enfin le Cointreau®. Mixer.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Par entremets : préparer 2 inserts avec le crémeux Saveur des îles.

Insert 1 : prendre un cadre de 14 cm de côté et 4 cm de haut. Placer un fond de croustillant noisette 14 x 14 cm. Couler 120 g de crémeux et parsemer 30 g de semi-confit d'orange.

Insert 2 : prendre un cadre de 14 cm de côté et de 4 cm de haut. Placer un fond de biscuit punché de 14 cm. Couler 120 g de crémeux.

Mettre les cadres au congélateur.

## 6) MOUSSE CHOCOLAT SARRASIN

250 g d'infusion de sarrasin  
1 gousse de vanille  
300 g de Cacao Barry Chocolat Noir Ocoa™  
500 ml de Debic Duo

Porter à ébullition l'infusion de sarrasin et ajouter la vanille fendue. Laisser infuser pendant 10 minutes. Chinoiser. Réchauffer avant d'ajouter le chocolat noir. Fouetter la Debic Duo et incorporer dans l'appareil.

## 7) GLAÇAGE CHOCOLAT

20 g de feuilles de gélatine  
280 ml d'eau  
360 g de sucre semoule  
120 g de Cacao Barry Poudre de Cacao Plein Arôme  
240 ml de Debic Végétop

Temper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Ajouter la poudre de cacao et porter de nouveau à ébullition. Ajouter

ensuite la Debic Végétop bouillie, puis la gélatine égouttée. Mixer et réserver. Le glaçage chocolat s'utilise à 20°C.

## 8) VELOURS CHOCOLAT NOIR

200 g de Cacao Barry Beurre de Cacao  
200 g de Cacao Barry Chocolat Noir Ocoa™

Faire fondre à 40°C au bain-marie le beurre de cacao et le chocolat noir.

## 9) MONTAGE

Placer le fond de biscuit punché de 16 x 16 cm dans un cadre de 4,5 cm de haut et 16 x 16 cm de côté. Placer l'insert 1 au centre. Couler 160 g de mousse chocolat sarrasin. Placer l'insert 2. Lisser avec 140 g de mousse chocolat sarrasin. Placer au congélateur.

## 10) FINITION

120 g de pâte d'amandes 50% Ranson  
3 gosses de vanille  
Poudre d'or  
9 ronds de peau d'orange  
Gelée neutre  
Décors chocolat  
Feuille d'or

Glacer les entremets avec le glaçage chocolat. Placer une bande de pâte d'amandes préalablement striée et pulvérisée de velours chocolat noir. Placer les décors chocolat, une gousse de vanille poudrée d'or et des ronds de peau d'orange nappés.

