



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE VENDÔME



LE CHEF

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

Recette pour 20 gâteaux individuels

Composition : biscuit joconde, dacquoise pistache, bavaroise orange **Cointreau®**, mousse praliné noisette.

1. BISCUIT JOCONDE SPÉCIAL

125 g de poudre d'amande
125 g de sucre glace
35 g de farine
10 g de sucre inverti
100 g d'œufs entiers (1)
100 g d'œufs entiers (2)
110 g de blancs d'œufs
25 g de sucre semoule
Poids total : 630 g

Monter au fouet la poudre d'amande, le sucre glace, la farine, le sucre inverti et les œufs (1). Incorporer ensuite les œufs (2). Travailler l'ensemble pendant environ 15 minutes. Ajouter les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre semoule. Étaler le biscuit sur une feuille Silpat®. Cuire au four ventilé à 220°C pendant environ 6 à 7 minutes. Retirer le biscuit de la plaque dès la sortie du four. Laisser refroidir. Découper des bandes de 4 cm de large sur 18 cm de long pour chemiser les cercles inox.

2. DACQUOISE PISTACHE

150 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
20 g de pâte à pistache
115 g de poudre d'amande
135 g de sucre glace
20 g de farine
25 g de pistaches concassées
Poids total : 515 g

Bien meringuer les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Détendre la pâte à pistache avec un peu de blancs montés, puis incorporer le mélange tamisé : poudre d'amande, sucre glace,



farine et pistaches concassées légèrement grillées. Dresser sur un Flexipat® de 33 x 33 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 à 14 minutes. Réserver. Découper des disques de 5 cm de diamètre.

3. BAVAROISE ORANGE COINTREAU®

185 g de lait
1 orange : zestes à infuser dans le lait
55 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)
15 g de **Cointreau®** 60% vol.
185 g de crème fouettée
Poids total : 532 g

Faire bouillir le lait et le zeste d'orange. Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Puis verser le lait sur les œufs 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. MOUSSE PRALINÉ NOISETTE

65 g de sirop à 30°B
40 g de jaunes d'œufs
28 g de masse gélatine (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)
115 g de praliné noisette
250 g de fleurette fouettée
Poids total : 498 g

Réaliser un sabayon : cuire le sirop à 30°B. Ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 80°C. Mettre à monter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la masse gélatine fondue, puis le praliné noisette et enfin la crème fouettée.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. PUNCH COINTREAU®

125 g de sirop à 30°B
25 g d'eau
25 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 175 g

Mélanger les ingrédients ensemble.

6. CHANTILLY MASCARPONE COINTREAU®

500 g de crème fleurette
80 g de mascarpone
20 g de sucre glace
30 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 630 g

Au batteur, faire monter la crème fleurette, le mascarpone et le sucre glace. A la fin, ajouter le Cointreau®. Utiliser aussitôt.

7. MONTAGE ET FINITION

Chemiser des cercles de ø 6 cm et 4 cm de haut avec le biscuit joconde.

Poser au fond un disque de dacquoise pistache préalablement imbibé de punch Cointreau®.

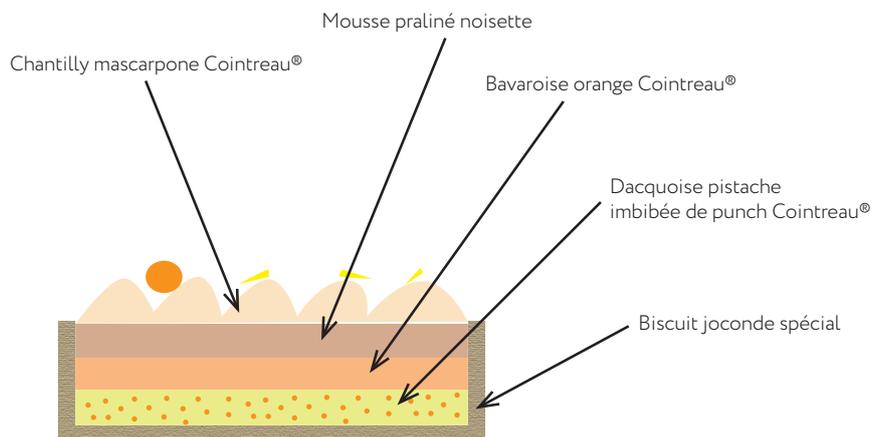
Couler la bavaroise orange Cointreau® à mi hauteur.

Congeler.

Lorsque la bavaroise est congelée, couler la mousse praliné noisette.

Congeler de nouveau.

A la poche, dresser la chantilly mascarpone Cointreau® et décorer d'un suprême d'orange et de morceaux de pistaches concassées.



COINTREAU

ST-RÉMY
HISTILLACON FRANCE 1805

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®