



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHE CHEESE CAKE GLACÉE



LE CHEF

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



Recette pour 2 gouttières à bûche

1. CRÈME GLACÉE CHEESE CAKE

- 2 072 g de lait entier
- 830 g de fromage à cheese cake
- 80 g de sucre inverti
- 320 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur
- 140 g de poudre de lait 0%
- 320 g de glucose atomisé
- 30 g de Cointreau® 60% vol.
- Poids Total : 3 800 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le fromage à cheese cake et le sucre inverti. Ajouter le mélange sucre semoule - stabilisateur - poudre de lait - glucose atomisé et porter à 85°C. Mixer. Refroidir rapidement à 40°C. Incorporer le Cointreau®. Laisser mûrir au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum. Mixer. Turbiner.

2. PARFAIT CHEESE CAKE

- 250 g de lait concentré sucré
- 1 g de sel
- 100 g de glucose
- 25 g de beurre
- 100 g de fromage à cheese cake
- 200 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 470 g de crème 35%
- Poids Total : 1 186 gr

Dans une casserole, porter à ébullition le lait concentré, le sel, le glucose, le beurre et le fromage à cheese cake. Verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre semoule. Chauffer l'ensemble à 83°C puis monter au fouet jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée. Couler le parfait en cadre Flexipan® (40 x 60 cm). Congeler.

3. CRÈME DE MANGUE

- 20 g de gélatine feuille argent
- 1 000 g de purée de mangue
- 115 g de sucre semoule
- 30 g de beurre
- 140 g de pâte d'amande 50%
- 15 g de Cointreau® 60% vol.
- Poids total : 1 320 g

Temper la gélatine dans de l'eau froide avec des glaçons pendant au minimum 20 minutes. Dans une casserole, chauffer la purée de mangue avec le sucre semoule, le beurre et la pâte d'amande. Ajouter la gélatine égouttée, puis le Cointreau®. Mixer. Couler en cadre Flexipan® (40 x 60 cm). Congeler.

4. SORBET PASSION MANGUE

- 675 g d'eau
- 70 g de sucre inverti
- 280 g de sucre semoule
- 18 g de stabilisateur
- 480 g de glucose atomisé
- 1 800 g de purée de fruit de la passion
- 500 g de purée de mangue
- Poids total : 3 823 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre inverti. Ajouter le mélange sucre semoule-stabilisateur-glucose atomisé et porter à ébullition. Incorporer les purées et mixer. Placer au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures. Mixer. Turbiner.

5. MERINGUE ITALIENNE

- 450 g de sucre semoule
- 30 g de glucose
- 100 g d'eau
- 225 g de blancs d'œufs
- Poids total : 805 g

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Dans une casserole, cuire le sucre semoule, l'eau et le glucose à 118°C. Verser sur les blancs moussoux et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

6. SABLÉ BRETON AUX 2 CITRONS

310 g de beurre pommade
150 g de sucre glace
1 g de sel
50 g d'œufs entiers
175 g de poudre d'amande
325 g de farine
15 g de poudre à lever
2 citrons verts zestés
2 citrons jaunes zestés
Poids total : 1 026 g

Au batteur, à la feuille, mélanger délicatement le beurre pommade, le sucre glace et le sel. Ajouter les œufs entiers et la poudre d'amande, puis la farine tamisée et la poudre à lever. Abaisser au laminoir à 2,2.

Détailler des bandes de 18 cm de long x 8 cm de large. Cuire 14 minutes à 160°C au four ventilé. A la sortie du four, saupoudrer de beurre Micryo® et réserver.

7. MONTAGE ET FINITION

Crème de mangue :

Détailler des rectangles de crème de mangue de 3 x 55 cm. Réserver au congélateur.

Parfait cheese cake :

Détailler 2 bandes de 4 cm de large par 55 de long et 2 bandes de 6 cm de large par 55 de long. Réserver au congélateur

Sorbet passion mangue :

Pocher sur chaque bande de parfait cheese cake du sorbet passion mangue à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 10. Réserver au congélateur.

Montage :

Chemiser une gouttière à bûche de 55 x 7 cm avec un rhodoïd. Placer le rectangle de crème de mangue.

Pocher la crème glacée cheese cake.

Placer une bande de parfait glacé de 4 cm de large.

Pocher la crème glacée cheese cake.

Placer une bande de parfait glacé de 6 cm de large.

Pocher la crème glacée cheese cake.

Lisser au ras de la gouttière.

Placer un fond de sablé breton aux 2 citrons.

Congeler. Démouler.

Finition :

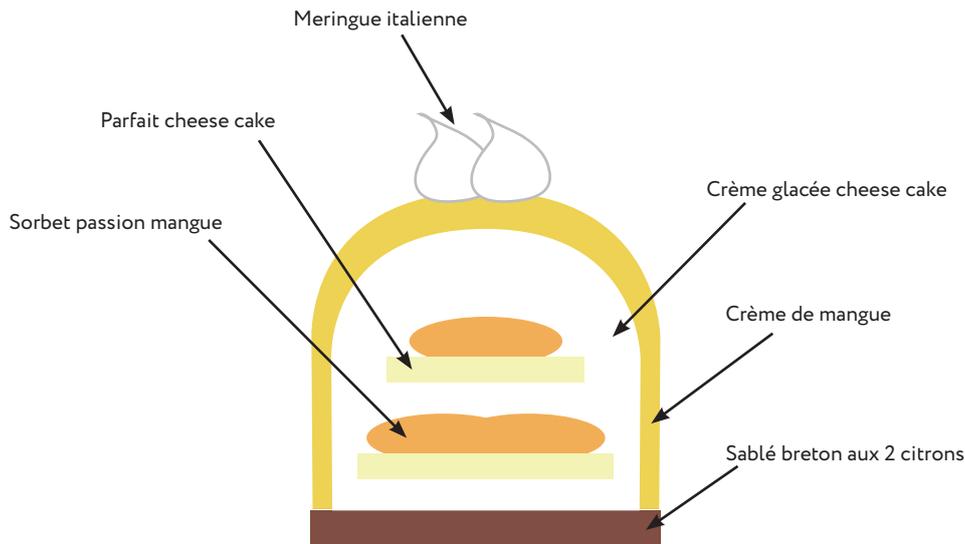
Couvrir la bûche de glaçage neutre.

Rayer la bûche à l'aide d'un cornet de chocolat lait.

Couper des bûches de 18 cm de long.

Décorer avec la meringue italienne.

Placer des morceaux de mangue fraîche et d'or.



COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE DE LA MAISON FONDÉE EN 1765

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobvert®

Père
MAGLOIRE®