



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## COEUR ORANGE ST-VALENTIN



LE CHEF

Création originale de  
Lili Zhang  
Cheffe pâtissière,  
théATRE, Pékin, Chine



Recette pour 5 entremets (ø 12.8 x 4 cm)

### 1. BISCUIT NOISETTE

76 g de beurre  
48 g de sucre (1)  
76 g de jaune d'œuf  
52 g de farine  
100 g de poudre de noisette  
68 g de blanc d'œuf  
44 g de sucre (2)  
Poids total : 464 g

Monter une meringue avec le blanc et le sucre (2). Mélanger le beurre pommade, le sucre (1) et le jaune d'œuf avant d'incorporer la farine tamisée et la poudre de noisette. Ajouter la meringue. Verser sur une plaque de 40 x 60 cm, cuire au four ventilé à 170°C pendant 15 minutes.

### 2. CONFIT D'AGRUMES

300 g de purée d'orange  
30 g de sirop de glucose  
53 g de sucre  
4,5 g de pectine NH  
15 g de jus de citron  
Poids total : 403 g

Chauffer ensemble la purée, le sirop de glucose et 2/3 du sucre. Mélanger le reste du sucre avec la pectine puis incorporer dans la purée. Faire bouillir pendant 1 minute en mélangeant au fouet. Hors du feu, ajouter le jus de citron. Réserver à 4°C.

### 3. SIROP COINTREAU®

250 g de purée d'orange  
200 g de sucre  
30 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 480 g

Faire bouillir la purée et le sucre pendant 2 minutes. Refroidir à 40°C avant d'ajouter le Cointreau®.

### 4. COULIS D'AGRUMES

320 g de purée d'orange  
72 g de sucre  
10 g de pectine NH  
33,5 g de masse gélatine  
8 g de jus de citron  
Poids total : 444 g

Faire bouillir la purée et le mélange sucre-pectine pendant 2 minutes. Hors du feu, ajouter la masse gélatine fondue et le jus de citron. Couler en insert de ø 10,5 x 1 cm.

### 5. MOUSSE D'AGRUMES AU COINTREAU®

300 g de confit d'agrumes  
120 g d'œuf entier  
30 g de sucre  
105 g de beurre  
120 g de masse gélatine  
90 g de jaune d'œuf  
645 g de crème montée  
42 g de Cointreau® 60% vol.  
Poids total : 1 452 g

Cuire au bain-marie le confit d'agrumes, les œufs et le sucre à 85°C en mélangeant au fouet. Refroidir à 50°C. Ajouter le beurre, puis continuer à refroidir. Fondre la masse gélatine puis la mélanger au jaune d'œuf avant de l'ajouter à la préparation. Incorporer enfin la crème montée et le Cointreau® pour atteindre une température entre 28 et 30°C. Utiliser directement.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 6. MONTAGE

90 g de biscuit noisette  
12 g de confit d'agrumes au Cointreau®  
10 g de sirop Cointreau®  
80 g de coulis d'agrumes  
240 g de mousse d'agrumes au Cointreau®  
Poids total : 452 g

Couvrir le fond du cercle (ø 12.8 cm, hauteur 4 cm) de film puis poser au centre un disque en plastique (ø 8 cm, épaisseur 5 mm) pour créer une réserve pour les décors en chocolat.

Découper le biscuit noisette en disque de ø 10.5 cm sur une épaisseur de 1 cm environ.  
Napper ce disque de sirop Cointreau® avant de couler le confit d'agrumes.

Verser la mousse d'agrumes au Cointreau® dans le cercle, puis placer l'insert de coulis d'agrumes et couvrir de nouveau de mousse d'agrumes au Cointreau®. Poser le disque de biscuit noisette. Congeler.

Démouler. Enlever le disque en plastique.  
Décorer avec des coeurs en chocolat.  
Pulvériser de velours orange puis de glaçage neutre.