



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PAIN PERDU SUZETTE



LE CHEF

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

Recette pour 12 personnes

Composition : brioche mousseline, appareil à pain perdu **Cointreau®**, caramel orange, glace à la vanille **Cointreau®**.

1. BRIOCHE MOUSSELINE

200 g de farine « Tradition Française »
65 g de farine de gruau T45
50 g de lait
10 g de levure fraîche
5 g de sel
35 g de sucre semoule
135 g d'œufs froids
135 g de beurre de tour
Poids total : 635 g

Travailler au crochet les farines, le lait et la levure mélangés ensemble, le sel, le sucre semoule et les œufs bien froids pour donner du « corps ». Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et ne colle plus aux mains. Puis incorporer le beurre et faire décoller de nouveau.

Température de la pâte : 22 à 23°C

Température de base : 54 à 56°C

Laisser pousser. Lorsque le volume a doublé, rompre la pâte et placer au réfrigérateur. Après avoir de nouveau le double de volume, rompre une seconde fois et bloquer jusqu'au lendemain à 5°C.

Détailler la brioche en 2 boules de 300 g. Bien bouler et réserver dans des boîtes de conserve d'un litre, chemisées d'une feuille de papier. Mettre à pousser à l'étuve à 28°C maximum pendant environ 1h30.

Cuisson :

160°C au four ventilé pendant environ 40 minutes

180°C au four à sole pendant environ 40 minutes

Laisser bien refroidir au réfrigérateur jusqu'au lendemain si possible.



2. APPAREIL A PAIN PERDU COINTREAU®

400 g de lait entier
200 g de crème liquide
150 g de sucre semoule
340 g d'œufs entiers
15 g de vanille liquide
20 g de poudre à crème
50 g de **Cointreau®** 60% vol.
Poids total : 1175 g

Mélanger les ingrédients ensemble. Mixer et stocker au réfrigérateur.

3. CAMEL ORANGE

160 g de sucre semoule
100 g de jus d'orange
60 g de jus de citron
Q.S. de vanille liquide
Poids total : 320 g

Préparer un caramel blond à sec. Porter à ébullition les jus infusés avec la vanille et décuire avec le caramel. Porter à ébullition de nouveau. Réserver au réfrigérateur.

4. GLACE A LA VANILLE COINTREAU®

1 gousse de vanille
410 g de lait entier
40 g de beurre
40 g de jaunes d'œufs
65 g de sucre semoule
18 g de glucose atomisé
25 g de poudre de lait 0% M.G.
1 g de stabilisateur à glace
20 g de **Cointreau®** 60% vol.
Poids total : 619 g

Couper en deux, gratter la gousse de vanille et la porter à ébullition avec le lait et le beurre. Blanchir les jaunes d'œufs

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

avec le mélange sucre semoule, glucose, poudre de lait et stabilisateur.

Ajouter le lait vanillé bouillant et porter à 85°C. Chinoiser et mixer pendant 1 minute. Remettre la gousse de vanille et refroidir rapidement à 3°C. Laisser maturer pendant 4 h minimum.

Ôter la gousse de vanille. Incorporer le Cointreau® et transférer dans un bol à Pacojet. Surgeler.

5. MONTAGE ET FINITION

Couper des tranches de brioche de 2 cm d'épaisseur.

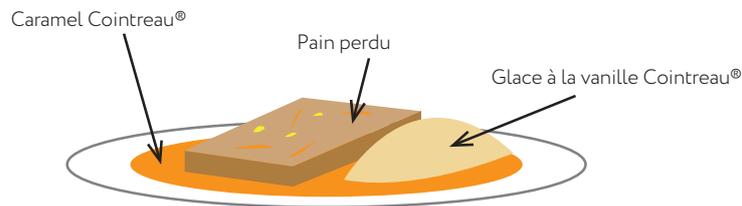
Les tremper une par une dans l'appareil à pain perdu.

Poêler à feu moyen avec du beurre jusqu'à caramélisation.

Couler le caramel orange dans une assiette, puis poser le pain perdu.

Dresser une quenelle de glace vanille Cointreau®.

Décorer de quelques suprêmes d'orange et morceaux de pistaches concassées.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703


ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE 1865

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®