



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## PLEINE DE PASSION

LE CHEF

Création originale de  
Pascal De Deyne,  
Médaillé de bronze à la Coupe du Monde  
de la Pâtisserie 2011  
Van Dender by Sweet Bakery, Bruxelles



Recette pour 50 personnes

### 1. DACQUOISE NOISETTES

(1 plaque 60 x 40 cm)  
300 g de blancs d'œufs  
80 g de sucre  
85 g de poudre d'amandes 100%  
170 g de poudre de noisettes 100%  
250 g de sucre glace  
65 g de farine

Monter les blancs en neige avec le sucre. Tamiser les poudres, le sucre et la farine. Incorporer délicatement aux blancs montés. Étaler sur plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Cuire à 210°C pendant 12 à 14 minutes.

### 2. BISCUIT JOCONDE

(1 plaque 60 x 40 cm)  
270 g d'œufs  
400 g d'amande broyage 50%  
60 g de farine  
180 g de blancs d'œufs  
40 g de sucre  
40 g de beurre

Monter les œufs avec l'amande et la farine. Faire fondre le beurre. Monter les blancs en neige avec le sucre. Mélanger le beurre avec la masse œuf-amande, puis incorporer délicatement aux blancs montés. Étaler sur plaques de cuisson et cuire à 240°C pendant 6 minutes.

### 3. COMPOTE PASSION ORANGE

(20 g par personne)  
220 g de chair d'orange fraîche  
220 g de jus d'orange  
220 g de purée de fruit de la passion  
300 g de sucre  
6 g de zeste d'orange frais  
12 g de pectine jaune

6 g d'acide citrique  
12 g de poudre de gélatine  
60 g d'eau froide  
12 g de Cointreau® 60% vol.

Zester les oranges sur une partie du sucre pour capturer toutes les huiles essentielles et les saveurs de l'écorce. Enlever la peau et les filaments blancs des oranges. Couper les oranges en morceaux. Mélanger une partie du sucre avec la pectine. Cuire les morceaux d'orange avec le sucre, le zeste et le jus. Ajouter ensuite le mélange sucre-pectine. Cuire à 105°C. Retirer du feu et ajouter l'acide citrique. Laisser refroidir à 40°C avant d'ajouter la gélatine et le Cointreau®. Remplir les moules Silpat® et congeler.

### 4. MOUSSE NOISETTES

(20 g par personne)  
325 g de praliné noisette 60/40  
175 g de lait  
20 g de sucre  
10 g de poudre de gélatine  
50 g d'eau froide  
1,5 g de sel  
500 g de crème 35%

Chauffer le lait avec le sucre et le sel à 85°C. Ajouter la gélatine ramollie et mélanger, puis le praliné noisettes et mixer. Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée. Appliquer la mousse aux noisettes sur la compote de fruits. Placer un biscuit joconde dessus.

### 5. MOUSSE PASSION MANGUE

(40 g par personne)  
240 g de blancs d'œufs  
340 g de sucre  
100 g d'eau  
20 g de poudre de gélatine

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

100 g d'eau  
360 g de purée de fruit de la passion  
120 g de purée de mangue  
730 g de crème 35%

Mélanger la gélatine avec l'eau froide. Monter la crème à mi-fermentée, pas trop à l'avance. Faire chauffer le sucre avec l'eau à 121°C. Verser sur les blancs d'œufs montés. Ajouter la gélatine fondu. Incorporer la purée de passion et continuer à fouetter. Mélanger la crème fouettée avec la purée de mangue. Incorporer enfin la crème de mangue à la meringue passion.

## 6. GELEE PASSION

500 g de purée de fruit de la passion  
250 g de sucre  
85 g de glucose  
5 g de pectine  
10 g d'acide citrique  
50 g de gelée neutre

Faire chauffer la purée de passion avec 4/5 du sucre et le glucose. Mélanger le sucre restant avec la pectine et incorporer. Cuire à 105°C. Retirer du feu et incorporer l'acide citrique. Après léger refroidissement, incorporer la gelée neutre. Conserver au réfrigérateur.

## 7. GLACAGE JAUNE

150 g d'eau (1)  
300 g de sucre  
300 g de glucose  
200 g de végétal  
20 g de poudre de gélatine  
100 g d'eau (2)  
200 g de chocolat blanc  
Colorant jaune  
250 g de gelée de passion

Mélanger la gélatine avec l'eau (2). Faire cuire l'eau (1), le sucre et le glucose à 105°C. Ajouter le végétal, le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un récipient. Verser ensuite la masse chaude sur le chocolat. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse puis incorporer la gelée de passion et le colorant jaune. Placer au réfrigérateur après refroidissement pour la conservation.

## 8. MONTAGE

Remplir les moules à moitié avec la mousse passion-mangue. Ajouter l'intérieur congelé. Lisser avec la mousse passion-mangue. Placer la dacquoise noisette dessus. Congeler. Démouler et napper avec le glaçage jaune.

## 9. CRUMBLE DE NOISETTES

(POUR DÉCORATION OU COMME BASE CROQUANTE SUPPLÉMENTAIRE)

560 g de farine  
440 g de beurre  
280 g de broyage d'amandes 100%  
480 g de broyage de noisettes 50%  
Zeste de 4 oranges  
200 g de cassonade claire  
4 g de Fleur de sel

Zester les oranges sur le sucre.

Mélanger brièvement le beurre avec les broyages, le mélange zeste-sucre et la Fleur de sel.

Incorporer rapidement la farine. Réserver au réfrigérateur.

Faire cuire à 160°C pendant 16 à 18 minutes.

COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY  
BOTTICELLI FRANÇAIS OFFICIEL

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®