



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 fondue. 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. GELÉE 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.

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.

7. GLACAGE JAUNE

150 g d'eau (1)
300 g de sucre
300 g de glucose
200 g de végétop
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 végétop, 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.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®