



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ROSES DE NOEL

LE CHEF Création originale de
Tanguy COELIS,
Chef pâtissier,
Pâtisserie Manus, Brasschaat, Belgique



Recette pour 30 mignardises (ø 3 cm)

1. INSERT FRAMBOISE

130 g de framboises IQF
16 g de Cointreau® 60% vol.
14 g de sucre inverti
3,6 g d'amidon de maïs
8 g de sucre cristal
2 g de pectine NH
54 g de purée de framboise
10 g de masse de gélatine

Chauffer les framboises avec le sucre inverti. Mélanger l'amidon de maïs avec le sucre et la pectine avant d'incorporer à la préparation à environ 40°C et porter à ébullition. Ajouter la purée de framboises, la masse de gélatine et le Cointreau®. Mélanger. Répartir dans des demi-sphères (ø 1,5 cm) et conserver au congélateur.

2. MOUSSE RUBY

81 g de lait entier
151 g de chocolat ruby 47,3%
162 g de Debic Tenue & Foisonnement
10 g de masse de gélatine

Chauffer le lait et le verser sur le mélange de chocolat ruby et gélatine. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Vérifier la température (32°C) puis incorporer la crème légèrement fouettée. Répartir en demi-sphères (ø 3,5 cm réf. 149395) avant d'enfoncer l'insert de framboise congelé. Conserver au congélateur.

3. GANACHE MONTÉE VANILLE

170 g de Debic Tenue & Foisonnement (1)
19 g de glucose
19 g de sucre inverti
230 g de chocolat blanc 28%
435 g de Debic Tenue & Foisonnement (2)
1 gousse de vanille

Porter à ébullition la crème (1) avec les sucres. Laisser infuser la gousse de vanille fendue pendant 12 minutes. Verser sur le chocolat blanc et mélanger. Ajouter la crème froide liquide (2), mélanger et réserver une nuit au réfrigérateur.

4. MASSE À PULVÉRISER

100 g de beurre de cacao
10 g de colorant en poudre rouge

Faire fondre le beurre de cacao à 45°C avant de bien incorporer le colorant en poudre.

5. ASSEMBLAGE ET FINITION

Battre la ganache montée à la vanille en l'aérant. A l'aide d'une douille plate (160185), former une rose autour d'une demi-sphère.
Conservez brièvement au congélateur.
Pulvériser la masse rouge (35°C) pour obtenir un effet velours.

