



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

"Iles du Vent"

## TRUFFES GLACÉES

LE CHEF

Création originale de  
Jean-Yves WILMOT,  
Boulangier pâtissier,  
Meilleur Ouvrier de Belgique



### RECETTE ANANAS ÎLES DU VENT COCO

- 1 ananas frais
- 1 500 g de sucre
- 2 000 g d'eau
- 500 g de purée de noix de coco
- 60 g de rhum Iles du Vent 54% vol.
- 1 gousse de vanille
- Zeste de citron vert
- 1 racine de gingembre

Faire un caramel à sec avec le sucre. Ajouter l'eau, puis les autres ingrédients. Cuire au four à 150°C pendant 2 heures. Laisser refroidir, puis incorporer le mélange dans des boules de truffe.

### MOUSSE VANILLE

- 125 g de mascarpone
- 125 g de lait entier
- 50 g de jaunes d'œufs
- 25 g de sucre fin
- 200 g de sirop de glucose
- 1 gousse de vanille
- 200 g de mascarpone montée

Réaliser une crème anglaise. À 35°C, incorporer le mascarpone monté. Remplir les boules de truffes à l'aide d'un piston et congeler.

Trempier les truffes dans 600 g de chocolat blanc mélangé à 100 g d'huile de pépins de raisin. Rouler dans la noix de coco râpée.

### RECETTE YUZU GINGEMBRE COINTREAU®

- 1 racine de gingembre confite pendant 2 h dans un sirop (600 g de sucre, 1 600 g d'eau)

- 180 g de lait entier
- 220 g de purée de yuzu
- 420 g de chocolat blanc
- 120 g de sirop de glucose
- 20 g de trimoline
- 10 g de Cointreau® 60% vol.
- 100 g de Debic Tenue et Foisonnement

Faire bouillir le lait et les sucres. Verser sur le chocolat blanc, puis ajouter la pulpe de yuzu tiède et le Cointreau®. Mélanger à 30°C, puis incorporez la crème montée. Remplir des boules de truffes en chocolat noir à l'aide d'un siphon.

Trempier dans un mélange de 600 g de chocolat noir mélangé à 100 g d'huile de pépins de raisin. Rouler dans un mélange de cacao et d'acide citrique.

### RECETTE CAMEL MANGUE PASSION

- 640 g de sucre
- 400 g de purée de passion
- 240 g de purée de mangue
- 480 g de beurre salé

Faire cuire à 108°C, puis ajouter le beurre. Surveiller la cristallisation et remplir les truffes à 25°C.

### RECETTE FROMAGE BLANC

- 700 g de fromage blanc
- 140 g de sucre
- 55 g de glucose atomisé
- 10 g de trimoline

Faire cuire le fromage blanc avec le sucre, le glucose atomisé et la trimoline. Après refroidissement (24 h au réfrigérateur), monter la crème et dresser dans des truffes au chocolat au lait. Trempier dans un mélange de 600 g de chocolat au lait, 100 g d'huile de pépins de raisin et 250 g de brésilienne (noisettes caramélisées).