



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CHOUX COINTREAU® FRAISE



LE CHEF

Création originale de
Manuel BOUILLET,
Chef pâtissier consultant,
Twin's Creative Lab,
Taiwan



Recette pour ? choux individuels ou 30 mini-choux

1. ENROBAGE GRUÉ DE CACAO

88 g de beurre
105 g de cassonade
19 g de poudre d'amande
12 g de grué de cacao haché
76 g de farine T55
Poids total : 300 g

Mélanger tous les ingrédients dans le robot. Étaler à 2 mm entre 2 feuilles. Congeler.

2. PÂTE À CHOUX

41 g d'eau
41 g de lait entier
37 g de beurre
2,5 g de sucre
0,8 g de sel
45 g de farine T55
82 g d'œufs entiers
Poids total : 250 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine et maintenir le feu pour l'assécher. Transférer dans un récipient et ajouter les œufs progressivement. Pipez à l'aide d'un Silpain®.

3. CRÈME FRAISE COINTREAU®

Pour 30 mini choux
181 g de purée de fraise
66 g de purée de framboise
33 g de sucre
20 g de fécule de maïs
20 g de masse de gélatine (x 6)
38 g de beurre
23 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 380 g

Réaliser une crème pâtissière avec les purées, le sucre et la fécule de maïs. Ajouter la masse de gélatine et mettre au frais à 40°C. Mélanger avec le beurre et le Cointreau® puis remettre au frais.

4. GANACHE MONTÉE PAMPLEMOUSSE COINTREAU®

Pour 30 mini choux
78 g de crème (1)
1,3 g de zeste de pamplemousse
9 g de masse de gélatine (x 6)
5 g de glucose
25 g de chocolat blanc 34%
99 g de crème (2)
32 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 250 g

Chauffer la crème (1) et faire infuser le zeste de pamplemousse pendant 15 minutes. Filtrer et recalculer. Ajouter la masse de gélatine et le glucose vers 60/70°C. Verser sur le chocolat blanc pour obtenir une ganache et mixer. Ajouter la crème (2) et le Cointreau® puis mixer à nouveau. Refroidir et fouetter.

5. GELÉE TRANSPARENTE FRAISE COINTREAU®

Pour 30 mini-choux
3 g de sucre
0,91 g d'agar agar
58 g d'eau
12 g de purée de fraise
12 g de purée de framboise
15 g de masse de gélatine (x 6)
9 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 110 g

Ajouter le sucre et l'agar agar dans l'eau avec les purées et

porter à ébullition. Ajouter la masse de gélatine et le **Cointreau®** puis couler à 40/45°C.
Vaporiser un peu d'huile avant de verser 100 g sur une demi plaque de 30 x 21 cm.

6. MONTAGE

		Individuel	Mini
2	Pâte à choux	40 g	5 g
1	Enrobage au grué de cacao	ø 5 cm	ø 3 cm
3	Crème fraise Cointreau®	50 g	10 g
4	Ganache montée pamplemousse Cointreau®	?	5 g
5	Gelée fraise Cointreau®	ø 5 cm	ø 3 cm
	Croustillants à la framboise	Q.S.	Q.S.
	Zestes de pamplemousse	Q.S.	Q.S.

Cuire la pâte à choux et laisser refroidir.

Remplir les choux de crème fraise **Cointreau®**.

Monter la ganache en chantilly et la dresser sur les choux.

Couper la fine gelée au diamètre souhaité et déposer sur le dessus des choux.

Décorer avec des croustillants à la framboise et quelques zestes de pamplemousse.