



AMARENA GIVREE



LE CHEF

Création originale de
David Wesmaël,
M.O.F. glacier,
Champion du monde de pâtisserie,
La glacerie, Paris

Recette pour 24 amarenas individuelles



COMPOSITION

- Glace à l'eau comme un sorbet cacao
- Sorbet d'Amarena Cointreau®
- Compotée d'Amarena Cointreau®
- Parfait glacé mascarpone et vanille
- Biscuit cuillère
- Sirop Amarena Cointreau®
- Glaçage miroir rouge
- Chocolat matcha à modeler

1. GLACE À L'EAU

COMME UN SORBET TRES CACAO

- 500 g d'eau
- 65 g de saccharose
- 65 g de sucre inverti
- 40 g de poudre de cacao extra brute 10/12%
- 5 g de stabilisateur pour sorbet
- 170 g de chocolat de couverture noir 58%

Faire un sirop avec l'eau, la moitié du saccharose et le sucre inverti. Ajouter la poudre de cacao. A 45°C, incorporer le stabilisateur avec la seconde moitié du saccharose. Mélanger et chauffer jusqu'à pasteurisation à 85°C. Verser sur la couverture noire et mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 heures minimum avant de turbiner.

2. SORBET D'AMARENA COINTREAU®

- 320 g d'eau
- 65 g de glucose atomisé
- 5 g de stabilisateur pour sorbet
- 25 g de saccharose
- 295 g d'Amarena Cointreau® broyées
- 125 g de jus d'Amarena Cointreau®

Peser les Amarena Cointreau® égouttées avec le jus d'Amarena Cointreau®. Faire un sirop avec l'eau et le glucose atomisé. A 45°C, incorporer le stabilisateur avec le saccharose. Mélanger et pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement à 4°C. Verser sur le mélange Amarenas et jus puis mixer longuement pour obtenir

un mélange lisse et homogène. Laisser maturer 24 heures minimum et turbiner.

3. COMPOTÉE D'AMARENA COINTREAU®

- 195 g d'Amarena Cointreau® égouttées
- 80 g de jus d'Amarena Cointreau®
- 65 g d'eau
- 20 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH
- 4 g de jus de citron

Hacher grossièrement les Amarena Cointreau® égouttées et incorporer le jus d'Amarena Cointreau®. Faire chauffer l'eau à 50°C, ajouter le mélange sucre-pectine et fouetter. Porter le sirop à ébullition. Verser le jus et les Amarena Cointreau® et mélanger. Redonner un bouillon léger et ajouter le jus de citron. Réserver à 4°C pour le complet refroidissement. Réserver pour le montage.

4. PARFAIT GLACÉ MASCARPONE ET VANILLE

- 80 g de crème fouettée
- 2 gousses de vanille
- 40 g d'eau
- 124 g de sucre
- 75 g de sucre inverti
- 85 g de jaunes d'oeufs
- 360 g de mascarpone

Monter la crème fouettée mousseuse avec la pulpe des gousses de vanille grattées. Faire une pâte à bombe avec un sucre cuit à 127°C avec l'eau, le sucre et le sucre inverti. Verser à la température de 127°C sur les jaunes d'oeufs mélangés au batteur. Détendre le mascarpone à la maryse avant d'incorporer la moitié de la crème fouettée et de la pâte à bombe. Mélanger énergiquement. Incorporer ensuite la seconde moitié de crème fouettée et de pâte à bombe puis mélanger délicatement à la maryse. Réserver pour le montage.

... / ...

5. BISCUIT CUILLÈRE

180 g de blancs d'oeufs
 150 g de sucre
 70 g de jaunes d'oeufs
 120 g de farine
 30 g de Maïzena®

Dans une cuve de batteur muni du fouet, verser les blancs d'oeufs et le sucre. Fouetter pendant 5 minutes à pleine vitesse pour obtenir des blancs bien fermes. Incorporer délicatement à la maryse les jaunes d'oeufs, puis petit à petit le mélange de farine et de Maïzena® tamisées. Dresser en disques de 5 cm de diamètre.

6. SIROP AMARENA COINTREAU®

100 g d'eau
 110 g de sucre semoule
 70 g de jus d'Amarena Cointreau®
 5 g de Cointreau® 60% vol.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre portés à ébullition. Laisser refroidir complètement à 4°C avant d'incorporer le jus d'Amarena Cointreau® et le Cointreau®. Mélanger. Réserver pour imbiber les disques de biscuit cuillère.

7. GLAÇAGE MIROIR ROUGE

72 g d'eau
 108 g de sucre semoule
 360 g de sirop de glucose
 1 g de pectine NH
 300 g de nappage neutre
 4 g d'extrait végétal rouge

Dans une casserole, faire un sirop avec l'eau et le sucre semoule mélangé à la pectine. Verser sur le mélange nappage neutre et glucose préalablement chauffé à 50°C. Incorporer le colorant. Chauffer le glaçage à 70°C puis laisser refroidir à 4°C pendant une nuit. Chauffer lentement à 35°C pour le glaçage d'entremets glacés à -18/20°C.

8. CHOCOLAT MATCHA À MODELER

350 g de chocolat blanc
 20 g de poudre de thé vert Matcha
 200 g de glucose

Fondre complètement le chocolat blanc, incorporer la poudre de thé vert matcha et mixer. Chauffer le glucose à 35°C et l'incorporer au chocolat matcha. Mélanger à la maryse, finir à la main pour obtenir une pâte homogène. Mettre à reposer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Former les queues de cerise à la main. Laisser figer et réserver au congélateur.

9. MONTAGE

Dans un moule cylindrique en silicone adapté pour réaliser l'intérieur d'un gâteau individuel en forme de sphère, déposer un disque de biscuit cuillère imbibé de sirop Amarena Cointreau®. Placer au centre un palet de 20 g de sorbet d'Amarena Cointreau® et déposer un nouveau disque de biscuit cuillère imbibé. Mettre à figer au surgélateur. Placer au centre un palet de 20 g de glace à l'eau et déposer un nouveau disque de biscuit cuillère imbibé. Déposer un palet de compotée d'Amarena Cointreau® et mettre à surgeler complètement.

Prendre des moules à sphères individuelles et déposer sur plaque pour le montage tout en déposant sous chaque dôme une noisette entière pour créer une légère cavité imitant la forme aléatoire d'une cerise.

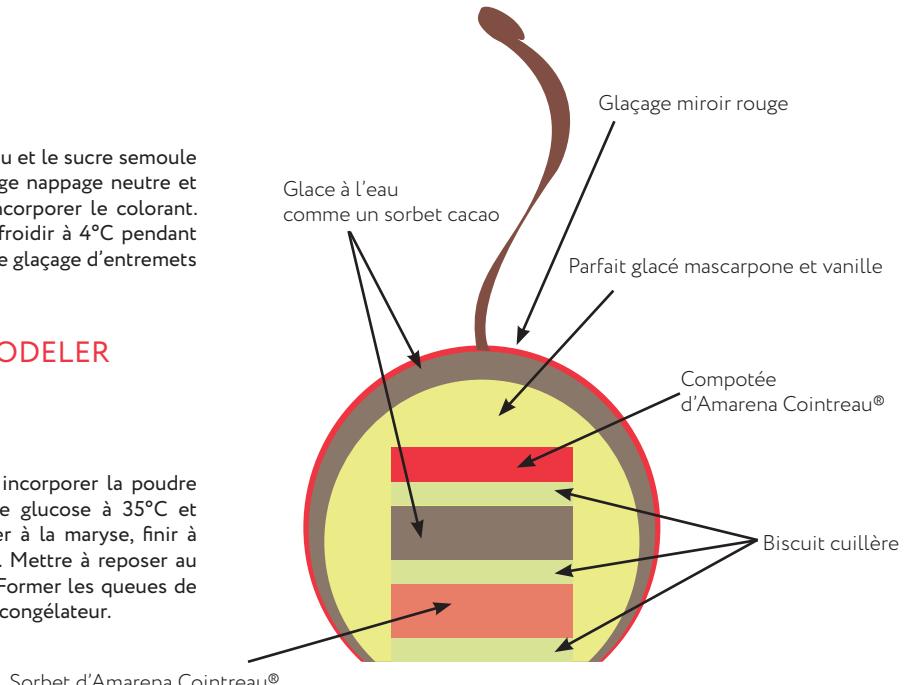
Pocher et chemiser une très fine couche de glace à l'eau et surgeler.

Démouler l'intérieur cylindrique, pocher le parfait glacé mascarpone vanille, enfoncez précisément l'insert jusqu'au niveau du moule.

Surgeler complètement les individuels puis les démouler.

Placer sur grille inox et plaque. Glaçer complètement et rapidement les Amarena et remettre au congélateur -20°C. Laisser égoutter 24 heures.

Déposer sur semelle alimentaire et poser la queue de chocolat modelée.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703


Griottines
COINTREAU

ST-RÉMY
BOUTICULTEUR FRANÇAIS DEPUIS 1844


Père MAGLOIRE