



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## MINI MARGARITA CUPCAKE



LE CHEF

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



Recette pour 30 mini cupcakes

### 1. PÂTE À CAKE AU CITRON VERT

117 g d'œufs entiers  
37 g de sucre  
37 g de sucre inverti  
1,2 g de zeste de citron vert  
49 g de poudre d'amande  
57 g de farine T55  
3,5 g de poudre à lever  
62 g de crème  
36 g de beurre  
Poids total : 400 g

Fouetter ensemble les œufs, les sucres et le zeste de citron vert. Mélanger la poudre d'amande, la farine et la poudre à lever avant d'incorporer aux œufs fouettés. Incorporer la crème, puis le beurre à 45°C.

### 2. GANACHE FOUETTÉE MARGARITA

125 g de crème (1)  
1,4 g de zeste de citron vert  
15 g de masse de gélatine (x6)  
8 g de glucose  
40 g de chocolat blanc 34%  
160 g de crème (2)  
25 g Cointreau® 60% vol.  
25 g de Téquila  
Poids total : 400 g

Chauffer la crème (1) et faire infuser le zeste de citron vert pendant 15 minutes. Filtrer et recalculer. Ajouter la masse de gélatine et le glucose puis réchauffer vers 70°C. Verser sur le chocolat blanc pour obtenir une ganache et mixer. Ajouter la crème (2), le Cointreau® et la Téquila puis mixer une dernière fois. Refroidir et fouetter.

### 3. EMULSION YUZU MARGARITA

34 g de cassonade  
9,9 g de gomme de xanthane  
42 g de purée de citron vert  
42 g de purée de yuzu  
83 g d'eau  
19 g de Cointreau® 60% vol.  
19 g de Téquila  
1,2 g de zeste de citron vert  
Poids total : 250 g

Mélanger le sucre et la gomme de xanthane puis mixer avec les purées froides, l'eau, le Cointreau®, la Téquila et le zeste de citron vert jusqu'à épaississement.

### 4. MONTAGE

Pour 1 cupcake :  
12 g de pâte à cake au citron  
3 g d'émulsion yuzu Margarita  
10 g de ganache montée Margarita  
Q.S. de zeste de citron vert

Cuire la pâte à cake dans des moules de ø 4 cm à 155°C, ventilateur 3, 50%, pendant 12 minutes et laisser refroidir. Monter la ganache Margarita en chantilly et la dresser sur le dessus du mini cake. Injecter l'émulsion Margarita au yuzu à l'intérieur de la ganache fouettée et légèrement sur le dessus. Décorer avec quelques zestes de citron vert.