



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



L'OPERAMARENA



LE CHEF

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

Recette pour 1 cadre 40 x 30 cm
soit 24 petits gâteaux individuels
ou 4 entremets de 6 personnes



COMPOSITION

- Biscuit joconde décor à la chicorée
- Sirop chicorée **Amarena Cointreau®**
- Crème légère café chicorée
- Ganache aux deux chocolats et **Amarena Cointreau®**
- Praliné croustillant noir **Amarena Cointreau®**
- Crème montée lactée
- Meringue décor

- 160 g de sucre glace
- 35 g de farine
- 130 g de blancs
- 45 g de sucre semoule
- 15 g de chicorée soluble

1. BISCUIT JOCONDE DÉCOR À LA CHICORÉE

Pâte décors :

- 75 g de beurre doux
- 75 g de sucre glace
- 75 g de blancs crus
- 70 g de farine T45
- 3 g d'extrait végétal rouge
- 3 g d'extrait végétal jaune

Dans un cul de poule, travailler le beurre en pommade, incorporer vigoureusement le sucre glace. Ajouter les blancs crus et mélanger. Ajouter ensuite la farine et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Séparer la masse en 3 parties égales. Colorer une masse en jaune avec l'extrait végétal jaune. Colorer une masse en rouge avec l'extrait végétal rouge. Réserver une masse blanche.

Sur feuille Silpat®, déposer et répartir de façon aléatoire des points de chacune des 3 couleurs, puis étaler l'ensemble, régulièrement à la palette pour marbrer.

Mélanger les couleurs et obtenir une couche uniforme.

Positionner quelques minutes au préalable à 4°C pour figer ce décor.

Pâte à biscuit joconde :

- 25 g de beurre doux
- 160 g de poudre d'amandes
- 215 g d'oeufs

Fondre le beurre et laisser refroidir à température ambiante. Au batteur muni du fouet, monter rigoureusement le mélange de poudre d'amande, oeufs, sucre glace et farine jusqu'à blanchiment et foisonnement complet. Réserver la masse en cul de poule puis monter les blancs et le sucre jusqu'à obtention d'une meringue ferme.

Verser le beurre fondu refroidi dans la masse amande foisonnée, incorporer ensuite une moitié des blancs montés. Mélanger délicatement jusqu'à homogénéisation de la masse. Incorporer ensuite la seconde moitié de blancs montés et mélanger très délicatement jusqu'à mélange parfait.

Étaler la masse de 520 g sur Silpat® muni du décor coloré entre deux règles, sur une épaisseur de 3 mm. Puis le reste de 260 g en une ½ feuille de Silpat® sans décor. Cuire à 200°C durant 7 minutes.

2. SIROP CHICORÉE AMARENA COINTREAU®

- 100 g d'eau
- 80 g de sucre semoule
- 6 g de chicorée en grains
- 50 g de jus d'**Amarena Cointreau®**
- 5 g de **Cointreau®** 60% vol.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et porter à ébullition. Hors du feu, incorporer la chicorée en grains et fouetter pour infuser complètement. Laisser infuser pendant 30 minutes, ce qui refroidit naturellement la masse. Chinoiser le sirop pour ôter les grains et laisser refroidir complètement à 4°C. Incorporer le jus d'**Amarena Cointreau®** et le **Cointreau®**. Mélanger. Utiliser pour l'imbibage des couches de biscuit.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

3. CRÈME LÉGÈRE CAFÉ CHICORÉE

85 g d'eau
300 g de sucre
120 g d'oeufs
50 g de jaunes
300 g de beurre
18 g de chicorée liquide
12 g de pâte de café

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre, cuire jusqu'à 118°C. Dans la cuve du batteur muni du fouet, battre les oeufs et les jaunes jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Lorsque le sucre cuit est à température, réduire la vitesse du batteur et verser graduellement le sucre cuit sur le mélange d'oeufs mousseux. Augmenter la vitesse pour foisonner et refroidir la masse à 45°C. A cette température, incorporer graduellement et à faible vitesse le beurre tempéré coupé en petits morceaux. Augmenter à nouveau la vitesse pour homogénéiser la masse et augmenter le volume de foisonnement. Il peut être nécessaire de chauffer légèrement la cuve extérieure pour décoller le beurre résiduel et alléger davantage la masse. Ajouter la chicorée liquide et la pâte de café pour aromatiser.

4. GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS ET AMARENA COINTREAU®

230 g de couverture noire 62%
200 g de couverture lactée 39%
370 g de crème liquide 35%
125 g de jus d'Amarena Cointreau®
40 g de beurre doux
200 g de ½ Amarena Cointreau® égouttées

Dans un cul de poule, mettre les couvertures hachées. Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide et verser sur les couvertures. Mixer et émulsionner jusqu'à complète homogénéisation. Incorporer le jus d'Amarena Cointreau®. Incorporer le beurre doux en pommade à 40°C et mixer à nouveau. Incorporer ensuite les Amarena Cointreau® préalablement égouttées et coupées en deux. Mélanger à la maryse pour répartir la masse. Réserver en laissant refroidir à 30°C pour le coulage.

5. PRALINÉ CROUSTILLANT NOIR AMARENA COINTREAU®

340 g de praliné noisette
185 g de pailleté feuilletine
165 g de chocolat noir
35 g d'huile de noisette
75 g d'Amarena Cointreau® hachées

Mélanger le praliné noisette et le pailleté feuilletine. Verser le chocolat noir chaud fondu avec l'huile de noisette. Ajouter les Amarena Cointreau® préalablement égouttées et hachées en morceaux de 2/3 mm. Mélanger délicatement tous les ingrédients. Utiliser immédiatement pour le dressage.

6. CRÈME MONTÉE LACTÉE

25 g de sucre glace
2 g de stabilisateur pour glace
500 g de crème liquide 35%
60 g de sucre inverti
200 g de couverture lactée

Mélanger le sucre glace et le stabilisateur. Chauffer la crème liquide et le sucre inverti à 40°C puis incorporer le mélange sucre glace-stabilisateur. Chauffer le mélange à 85°C avant de verser sur la couverture hachée. Mixer pour fondre totalement la couverture. Réserver à 4°C pendant 12 heures minimum. Monter au batteur jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Utiliser pour le dressage en poche avec une mini-douille plate et striée.

7. MERINGUE DÉCOR

100 g de blancs
200 g de sucre

Mélanger les blancs et le sucre au fouet puis chauffer à 55°C. Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement et foisonnement. Dresser de petits spots pointus à la douille unie et cuire à 95°C, clé ouverte pendant 90 minutes.

8. MONTAGE

Dans un cadre de 40 x 30 cm sur une feuille de papier sulfurisé, positionner une couche de biscuit joconde décoré, face colorée vers la plaque (non visible) et imbiber régulièrement au sirop chicorée Amarena Cointreau®.

Couler et répartir régulièrement une masse de praliné croustillant noir Amarena Cointreau® de 3 mm d'épaisseur (400 g) et mettre à figer à 4°C.

Couler et répartir régulièrement une masse de crème légère café chicorée de 4 mm d'épaisseur (450 g) et mettre à figer à 4°C.

Couler et répartir régulièrement une masse de ganache aux deux chocolats Amarena Cointreau® de 4 mm d'épaisseur (580 g) et mettre à figer à 4°C.

Positionner une feuille de biscuit joconde non imprimée et imbibée régulièrement au sirop chicorée Amarena Cointreau®.

... / ...

Couler et répartir régulièrement une masse de ganache aux deux chocolats **Amarena Cointreau®** de 4 mm d'épaisseur (580 g) et mettre à figer à 4°C.

Couler et répartir régulièrement une masse de crème légère café chicorée de 4 mm d'épaisseur (450 g) et mettre à figer à 4°C.

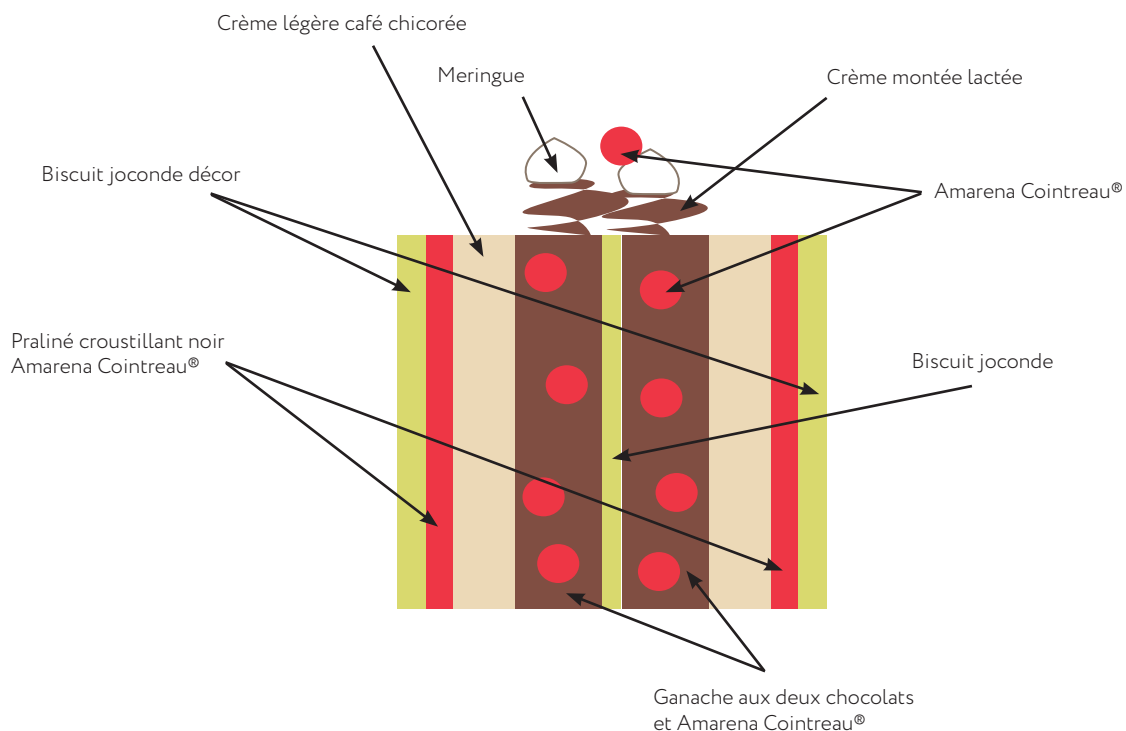
Couler et répartir régulièrement une masse de praliné croustillant noir **Amarena Cointreau®** de 3 mm d'épaisseur (400 g) et mettre à figer à 4°C.

Positionner une couche de biscuit joconde décoré, face colorée vers le dessus (face visible) et préalablement imbibée régulièrement au sirop chicorée **Amarena Cointreau®** sur la face non décorée.

Laisser figer complètement le cadre et découper des bandes régulières de 10 cm de longueur et 5 cm de largeur.

Positionner sur semelles alimentaires sur la tranche. Dresser la crème montée lactée de façon régulière mais néanmoins aléatoire sur la bande de ganache uniquement.

Positionner les décors et l'**Amarena Cointreau®** entière égouttée.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
VINOSSAISON FINE CHAMPAGNE COGNAC

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®