



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

DOUCEUR LACTÉE PASSION MANGUE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour environ 3 entremets de 16 cm de diamètre

Composition : crumble reconstitué, dacquoise noisette, noisettes caramélisées, confit de passion mangue et Cointreau®, mousse chocolat lacté passion Cointreau®, glaçage miroir chocolat lacté.

1. CRUMBLE RECONSTITUÉ

50 g de beurre
50 g de farine
50 g de cassonade
50 g de poudre de noisettes
40 g de pailleté feuilletine
70 g de pâte de noisettes
70 g de chocolat de couverture lactée
Poids total : 380 g

Réaliser un crumble avec le beurre, la farine, la cassonade et la poudre de noisette. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Verser à chaud dans le batteur sur le reste des ingrédients et mélanger à la feuille. Etaler à 2/3 mm sur une feuille de papier guitare et découper des disques de ø 14 cm. Réserver pour le montage.

2. DACQUOISE NOISETTE

100 g de blancs d'œufs
45 g de sucre semoule
45 g de poudre d'amandes
45 g de poudre de noisettes torrifiées
70 g de sucre glace
20 g de farine
Poids total : 325 g

Au batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter délicatement à la maryse les poudres tamisées. A la poche à douille, dresser 3 disques de ø 14 cm. Cuire à 170°C pendant 15 minutes environ. Réserver pour le montage.

3. CONFIT DE PASSION, MANGUE ET COINTREAU®

100 g de purée de passion
200 g de purée de mangue
20 g de sucre inverti
30 g de sucre semoule
6 g de pectine NH
7 g de gélatine masse (1 g de gélatine poudre 200 blooms et 6 g d'eau)
12 g de fécule de pomme de terre
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 395 g

Placer les purées dans une casserole. Ajouter le sucre inverti, puis les poudres mélangées préalablement ensemble. Cuire l'ensemble à l'ébullition. Mixer le tout et couler environ 100 g de confit dans des inserts Flexipan® de ø 14 cm. Réserver au surgélateur pour la finition.

4. MOUSSE CHOCOLAT LACTÉ PASSION & COINTREAU®

170 g de crème fleurette
50 g de de purée de passion
1 gousse de vanille
80 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
160 g de chocolat de couverture lactée 35%
70 g de masse gélatine (10 g de gélatine poudre 200 blooms et 60 g d'eau)
520 g de crème fouettée
40 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 140 g

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Réaliser une crème anglaise : cuire ensemble la crème fleurette, la purée de passion, la gousse de vanille fendue et grattée, les jaunes d'œufs et le sucre semoule à 85°C. Verser aussitôt sur le chocolat et la masse gélatine. Refroidir à 30°C avant d'incorporer la crème fouettée et le Cointreau®. Réserver pour le montage des entremets.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR LACTÉ

- 300 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré sucré
- 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
- 300 g de chocolat de couverture lactée
- Poids total : 1 365 g

Dans une casserole, cuire le sucre semoule à sec, stopper la cuisson avec l'eau et le glucose chaud. Rectifier le poids de sucre caramélisé eau-glucose à 725 g avec de l'eau si nécessaire. Verser ensuite le tout sur le lait concentré, la masse gélatine, le chocolat de couverture lactée. Mixer l'ensemble au mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur. Avant utilisation, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 28°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de ø 16 cm sur 4,5 cm de haut chemisés d'une bande de ruban PVC, descendre au fond un disque crumble reconstitué.

Dresser la mousse au chocolat lacté, passion et Cointreau®, la dacquoise noisette, puis de nouveau la mousse.

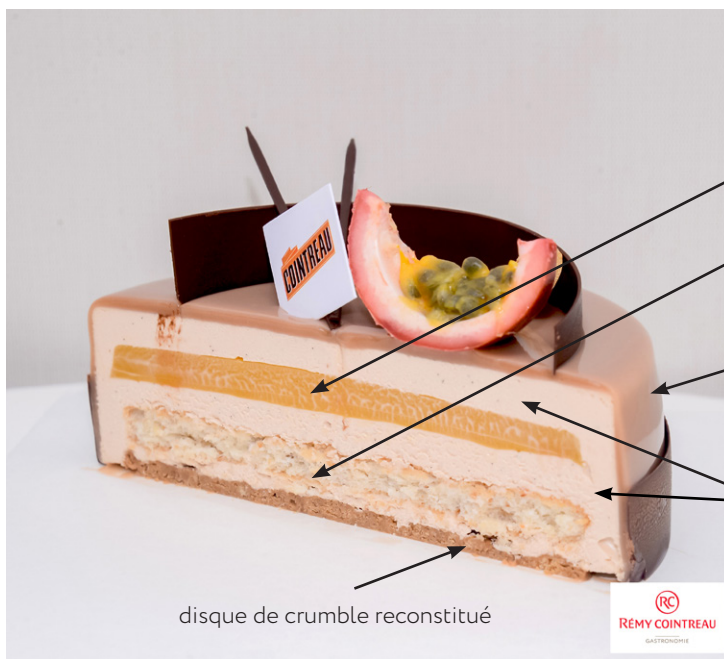
Descendre le palais de confit de passion, mangue et Cointreau® et placer quelques noisettes caramélisées concassées.

Lisser au ras du cercle avec le reste de mousse et placer au surgélateur.

Démouler les entremets.

Couvrir de glaçage chocolat miroir lacté.

Décorer d'une ceinture de chocolat de couverture lactée, d'un quartier de mangue et de quelques fruits de la passion.



confit de passion mangue et Cointreau®

dacquoise noisette

glaçage chocolat miroir lacté

mousse chocolat lacté passion Cointreau®

disque de crumble reconstitué

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE 1863-1988

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®