



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## TACO FROMAGE FRAIS

LE CHEF

Création originale de  
Tanguy COELIS,  
Chef pâtissier,  
Pâtisserie Manus, Brasschaat, Belgique



Recette pour 120 pièces

### 1. BISCUIT GÉNOISE

(3 plaques de 60 x 40 cm)  
600 g d'œufs entiers  
300 g de jaunes d'œufs  
495 g de sucre cristal  
100 g de noix de pécan en poudre  
350 g de farine

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Incorporer la farine et la noix de pécan en poudre tamisées à l'aide d'une spatule. Etaler 600 g par plaque à pâtisserie et faire cuire pendant 6 minutes à 210°C.

### 2. CRÉMEUX CASSIS

935 g de purée de cassis  
367 g d'œufs entiers  
313 g de sucre cristal  
73 g de masse de gélatine  
100 g de beurre

Chauffer la purée de cassis avec les œufs et le sucre jusqu'à 83°C (anglaise). Verser la préparation dans un tamis pointu au-dessus de la masse de gélatine et laisser refroidir à 45°C. A l'aide du mixeur plongeant, incorporer le beurre tempéré.

Étaler sur une plaque (60 x 40 cm) dont les bords sont munis d'un Silpat® et recouvrir d'une couche de génoise. Conserver au congélateur.

### 3. MOUSSE AU FROMAGE FRAIS

252 g de sucre cristal  
54 g d'eau  
126 g de jaunes d'œufs  
170 g de masse de gélatine  
1 080 g de fromage frais  
900 g de crème 35%

Chauffer l'eau avec le sucre et les jaunes d'œufs à 83°C. Battre à froid. Faire fondre la masse de gélatine et l'incorporer à la préparation. Ajouter le fromage frais puis la crème fouettée à moitié montée. Répartir dans le cadre sur le crémeux cassis et la génoise surgelés. Conserver au congélateur.

### 4. CRÈME MASCARPONE

1 000 ml de mascarpone  
80 g de sucre cristal  
1 gousse de vanille  
16 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger le mascarpone avec le sucre, la gousse de vanille grattée et le Cointreau®. Battre ce mélange à vitesse moyenne pour obtenir une crème légère.

### 5. ASSEMBLAGE ET FINITION

Découper des demi-lunes (6 cm de diamètre) dans le cadre et les placer dans du chocolat noir 64%.

Battre la crème mascarpone jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et garnir à l'aide d'une douille.

Décorer de quelques framboises fraîches.

