



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

TACO «PURPLE BLACK»

LE CHEF

Création originale de
Anaïs GAUDEMER,
Cheffe pâtissière,
Cokoa La pâtisserie florale, Ixelles, Belgique



Recette pour 10 tacos

1. TUILES CACAO

160 g d'eau
60 g d'huile de pépins de raisin
5 g de poudre de cacao (100% pur cacao)
20 g de farine

Mélanger tous les ingrédients. Faire chauffer une poêle à revêtement anti-adhérent. Verser un peu de préparation dans la poêle bien chaude. La pâte s'étale délicatement et se met à bouillir. Elle est cuite lorsque les bulles s'arrêtent. Retirer la tuile délicatement avec une palette et la disposer sur un papier absorbant.

2. BISCUIT JOCONDE CACAO

165 g d'œufs entiers
125 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes 100%
20 g de farine
25 g de poudre de cacao (100% pur cacao)
20 g de beurre
70 g de blancs d'œufs

Mélanger les œufs, le sucre glace et la poudre d'amandes, battre pendant 3 à 4 minutes à vitesse moyenne. Ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées. Continuer à battre pendant 2 minutes à vitesse moyenne. A l'aide d'une maryse, incorporer le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer au mélange précédent. Étaler la pâte sur une plaque de 30 x 40 cm. Cuire au four pendant 12 à 14 minutes à 160°C.

3. MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

176 g de chocolat noir 54,5%
268 g de crème 35% (1)
16 g de pâte de violette
11 g d'eau
66 g de sucre semoule
62 g de jaunes d'œufs
76 g de crème 35% (2)

Faire fondre le chocolat à 45°C. Verser la crème (1) bouillie en trois fois dans le chocolat fondu et laisser tiédir le mélange à 40°C. Ajouter la pâte de violette dans la ganache. Chauffer l'eau et le sucre à 120°C et verser en filet sur les jaunes d'œufs légèrement blanchis et monter jusqu'à refroidissement. Mélanger la ganache au sabayon à vitesse lente. A la maryse, ajouter la crème (2) montée.

4. CRÉMEUX VANILLE

70 g de crème fraîche
65 g de lait entier
46 g de jaunes d'œufs
31 g de sucre semoule
5 g de Cointreau® 60% vol.
1 gousse de vanille
12 g de masse gélatine

Chauffer la crème, le lait et la gousse de vanille grattée. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le mélange chaud sur les jaunes d'œufs blanchis. Réserver l'ensemble dans la casserole. Faire cuire à la nappé jusqu'à 83°C. Ajouter la masse gélatine et le Cointreau®, mixer à l'aide d'un mixer plongeant. Couler dans un moule de 8 x 2 cm et 2 cm de hauteur (17 g par personne). Congeler.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. COMPOTÉE CERISES MYRTILLES

- 170 g de purée de cerises
- 20 g de purée de citrons jaunes
- 30 g de sucre semoule
- 1,5 g de pectine NH
- 60 g de purée de myrtilles
- 42 g de masse de gélatine
- 5 g de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la purée de cerises avec la purée de citrons à 50°C. Mélanger le sucre avec la pectine avant de l'ajouter en pluie au mélange. Faire cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la consistance soit celle d'une confiture.

Ajouter la purée de myrtilles et faire cuire à nouveau 5 à 10 minutes. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le Cointreau®. Couler sur le crémeux vanille (25 g par personne). Congeler.

6. GANACHE MONTÉE CERISES

- 110 g de crème fraîche (1)
- 1 gousse de vanille
- 30 g de masse gélatine
- 160 g de chocolat blanc 28%
- 270 g de crème fraîche (2)
- 50 g de purée de cerises

Faire chauffer la crème (1) jusqu'à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat blanc, jusqu'à obtention d'une ganache brillante et homogène. Incorporer ensuite la crème (2) froide en une seule fois et la purée de cerises, mixer avec un mixer plongeant. Filmer au contact et conserver au réfrigérateur pendant 1 nuit. Le lendemain, monter la ganache en chantilly.

7. MONTAGE ET FINITION

Montage du mini-finger :

Verser la mousse de chocolat noir dans un moule Silikomart® mini-finger.

Poser l'insert congelé [crémeux vanille-compotée cerises myrtilles] dans la mousse, côté crémeux vers le bas.

Fermer avec la mousse et lisser.

Conserver au congélateur.

Démouler après quelques heures, puis tremper dans un mélange de chocolat noir, beurre au chocolat (50/50) et 5 g de colorant rouge en poudre.

Montage du taco :

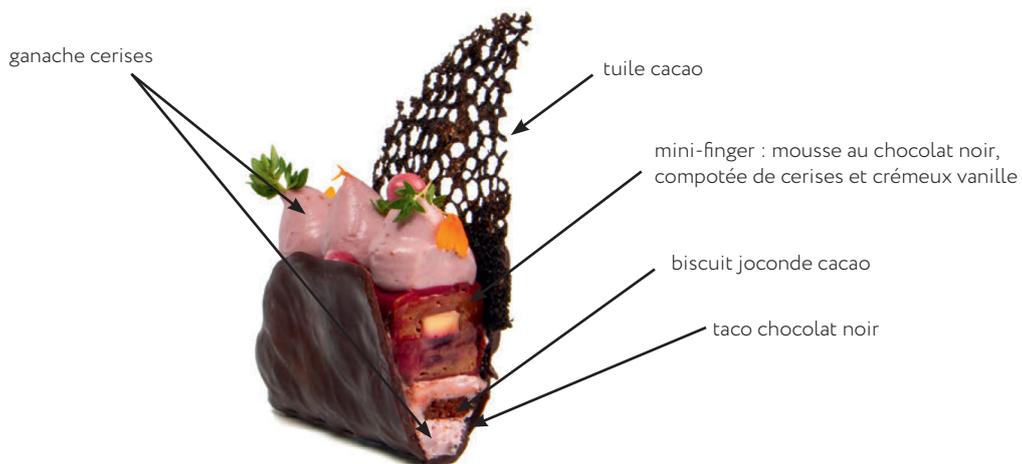
Placer une tuile de cacao de chaque côté du taco au chocolat noir 64%.

Monter la ganache cerises.

En dresser un peu au fond du taco puis poser un biscuit joconde au cacao rectangulaire avant de recouvrir d'une légère couche de ganache montée.

Placer un mini-finger au centre.

A l'aide d'une douille ronde, décorer de ganache montée.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père MAGLOIRE®