



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## FEDORA

DESSERT INDIVIDUEL DAMIER

LE CHEF

Création originale de  
Patrick BERGER,  
M.O.F. pâtissier,  
Royalty, Tarbes



Recette pour 20 bandes

### 1. CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

Prendre :

1 500 g de crème pâtissière (recette habituelle)

Ajouter :

130 g de masse cacao

### 2. PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

Prendre :

1 000 g de pâte sablée vanille

Ajouter :

50 g de poudre de cacao

### 3. MARMELADE ORANGE

1 200 g d'oranges entières (avec la peau) coupées en quartiers

600 g de pommes

1 590 g de sucre

360 g de glucose

150 g de Cointreau® 60% vol.

Porter les fruits et les sucres à ébullition pendant quelques minutes puis ajouter hors cuisson le Cointreau®. Conserver à température ambiante (jusqu'à 4 à 5 semaines).

### 4. CRÈME ORANGE FEDORA

500 g d'oeufs

600 g de sucre

400 g de jus d'orange

40 g de zestes d'oranges

200 g de beurre

400 g de crème pâtissière

50 g de Cointreau® 60% vol.

12 g de feuilles de gélatine (fondues)

2 400 g de crème fouettée

Pour réaliser le mélange de base, porter à ébullition les oeufs, le sucre, le jus d'orange, les zestes et le beurre, puis laisser refroidir. Mélanger avec la crème pâtissière, le Cointreau® et la gélatine. Puis ajouter la crème fouettée.

### 5. BISCUIT FINGER

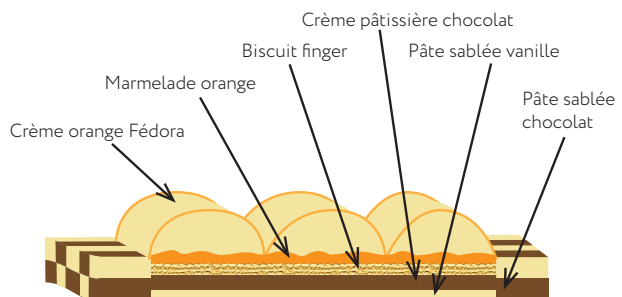
600 g de jaunes d'oeufs

Utiliser votre recette habituelle.

### 6. MONTAGE & FINITION

Réalisation du décor en damiers :

Abaisser une couche de pâte sablée vanille et chocolat de 10 x 30 cm et 8 mm d'épaisseur. Placer les feuilles en couches de 10 cm de hauteur. Couper en grille de 1 cm et intercaler entre les feuilles. Couper en grille des tranches de 8 mm et placer dans un plat carré préalablement graissé, tapisser de pâte sablée vanille.



COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
VINS DE FRANCE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®