



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE PLANTAGENET GÂTEAU DE VOYAGE



Spécialité régionale des pâtisseries des Pays de Loire

Recette pour 65 petits gâteaux de ø 7 cm x 3,5 cm de haut ou :
3 gâteaux de ø 14 cm x 5 cm de haut
4 gâteaux de ø 16 cm x 5 cm de haut
2 gâteaux de ø 18 cm x 5 cm de haut
2 gâteaux de ø 20 cm x 5 cm de haut

1. BAVAROISE COINTREAU®

750 g de crème fleurette
16 jaunes d'oeufs
300 g de sucre
1 l de lait
10 à 12 g de gélatine en feuilles
200 g de Cointreau® 60% vol.
Griottines® Cointreau® 15% vol.

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Fouetter les jaunes d'oeufs puis incorporez progressivement le sucre. Dans une casserole, mettre le lait et la préparation oeufs-sucre et réaliser une cuisson à l'anglaise à 83/85°C. Ajouter la gélatine hydratée et mixer. Descendre la température à 28°C. Ajouter en deux fois la crème montée puis le Cointreau® et les Griottines Cointreau® préalablement égouttées. Réserver.

2. CHANTILLY PRALINÉE

150 g de crème pâtissière
30 g de gélatine en feuilles
300 g de praliné
1 litre de crème fleurette
200 g d'amandes caramélisées

Chauffer la crème pâtissière avec la gélatine. Incorporer le praliné. Fouetter la crème fleurette et l'incorporer à la préparation. Ajouter enfin les amandes caramélisées.

3. BISCUIT JOCONDE

375 g de sucre
375 g d'amandes en poudre
100 g de farine
10 oeufs
12 blancs d'oeufs
50 g de beurre fondu

Tamiser ensemble les ingrédients secs. Fouetter les oeufs jusqu'à obtenir une mousse légère, puis incorporer progressivement les ingrédients secs. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte sans les casser. Ajouter le beurre fondu au mélange. Étaler la pâte uniformément sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 220°C pendant environ 5-7 minutes, jusqu'à ce que le biscuit soit doré.

4. BISCUIT AMANDE

Votre recette habituelle

5. MERINGUE AUX NOISETTES

20 g de blancs montés
250 g de sucre
800 g de TPT noisettes

... / ...

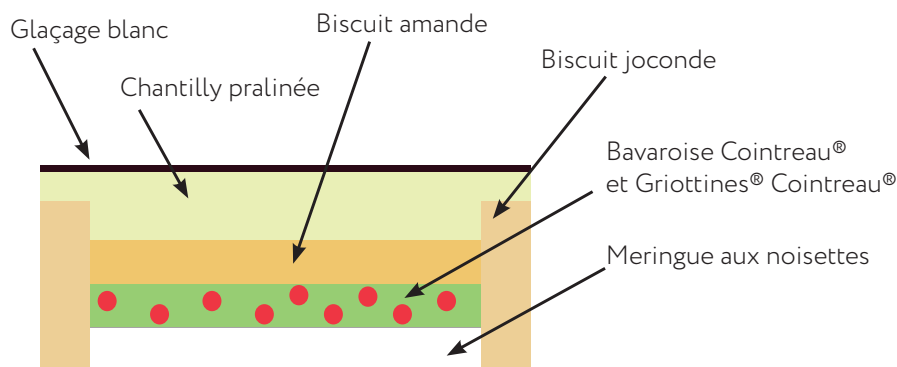
6. PUNCH COINTREAU®

Jus de Griottines Cointreau®

Sirop à 30°C

Cointreau®

7. MONTAGE & FINITION



ORIGINE



«**Plantagenêt**» fut d'abord le surnom personnel donné à Geoffroy V, comte d'Anjou et du Maine (1128-1151). Selon les hypothèses les plus répandues, ce sobriquet ferait allusion à une branche de genêt que Geoffroy V piquait à son couvre-chef (d'où l'expression de «planter un genêt»). Toujours est-il que ce sobriquet formera le nom d'une dynastie royale anglaise qui a marqué l'histoire médiévale en façonnant l'Angleterre et une partie de la France grâce à leur règne puissant et leurs conquêtes stratégiques.

Nous devons la création du **Plantagenêt** aux pâtisseries des Pays de Loire qui en 1986 imaginèrent cette spécialité régionale, à la fois par son nom qui fait écho à l'héritage historique des Plantagenêts, mais aussi par son parfum de Cointreau, autre trésor de la région. Un gâteau de voyage qui allie tradition et saveurs, tout en rendant hommage au patrimoine angevin.

