



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



## LE RIBEAUPIERRE ENTREMETS D'HIVER



Sélectionné par Les Présidents des Syndicats de Pâtisserie  
des Fédérations de L'Est

**Composition :** fond de succès, bavaroise au **Cointreau®**, fond de génoise, crème chantilly, **Cointreau®**.

### 1. SUCCÈS

8 blancs d'œufs  
500 g de sucre  
250 g de poudre d'amande  
30 g de farine

Monter les blancs en neige ferme. Incorporer les poudres.  
Dresser sur plaques beurrées et farinées avec douille à langue  
de chat. Cuisson four doux.

### 2. BAVAROISE AU COINTREAU®

1 litre de lait  
6 à 8 jaunes d'œufs  
300 g de sucre  
40 g de poudre à crème  
10 g de farine  
10 à 12 feuilles de gélatine  
**Cointreau®** 60% vol.

Préparer une crème anglaise. Puis incorporer au mélange  
jaune et sucre, la poudre à crème et la farine. En fin de cuisson,  
incorporer la gélatine préalablement détrempée.  
Avant complet refroidissement, ajouter litre pour litre de la  
crème fouettée et sucrée à 80 g au litre.  
Incorporer enfin des zestes d'oranges finement coupés et  
préalablement macérés dans du **Cointreau®** (60 g pour 1 dl).

### 3. GÉNOISE

A préparer selon votre recette habituelle. Découper ensuite  
des fonds de génoise de 1 cm d'épaisseur, de même dimension  
que les fonds des succès.

### 4. MONTAGE

Napper très légèrement les fonds de succès avec une bonne  
crème.  
Dresser une couche de bavaroise au **Cointreau®** sur le fond ainsi  
nappé, puis placer le fond de génoise imbibé de **Cointreau®**.

Remarque : A ce stade, ce gâteau peut se fabriquer en grande  
série car il se congèle facilement en gardant toute sa saveur.  
Il faut bien entendu, ne le congeler que dans sa préparation  
primaire, avant sa finition qui ne s'effectue que le jour de sa  
consommation.

### 5. FINITION

Le jour de la consommation :  
A partir du fond réservé en congélateur, garnir de crème  
Chantilly.  
Apposer le second fond de succès. L'imbiber de **Cointreau®**  
pour en faciliter le démoulage.  
Terminer en masquant le tout et le côté avec la crème Chantilly.  
Recouvrir les côtés d'amandes effilées et grillées.  
Décorer le dessus avec de fins quartiers d'oranges confites.

ORIGINE

Dès les croisades, le nom de RIBEAUPIERRE est célèbre en Alsace. Il devient celui d'un  
important comté, capitale Ribeauvillé, où se dressent encore aujourd'hui les ruines des  
trois châteaux et s'épanouit un vignoble toujours florissant. C'est un RIBEAUPIERRE,  
le Prince Max, qui sera choisi par NAPOLÉON comme premier roi de Bavière.  
Splendeurs passées... mais en Alsace, survit toujours la mémoire des RIBEAUPIERRE :  
celle des grands seigneurs, maîtres dans l'art de bien vivre, amis des lettres, des arts, des  
chansons... et de la table.

Le gâteau « Succès » trouve ses origines au début du XXe siècle, avec la recette créée par  
Évariste Festal, un pâtissier de Valence d'Agen, dans le Tarn-et-Garonne. Puis dans les années  
1950, Gaston Lenôtre contribue à sa renommée en le faisant découvrir bien au-delà de sa  
région d'origine.

