



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BERRY GOOD

LE CHEF

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



Recette pour 6 entremets de ø 16 cm

1. GELÉE LITCHI PAMPLEMOUSSE

168 g de purée de pamplemousse
310 g de purée de litchi
10 g de Cointreau® 60% vol.
84 g de sucre S2
12 g de pectine NH
72 g de masse de gélatine

Chauffer les purées à 50°C. Verser en pluie le sucre et la pectine préalablement mélangés, cuire pendant 5 à 10 minutes. Incorporer la masse de gélatine et le Cointreau® hors du feu. Couler dans un Silpat Ø 14 cm. Conserver au congélateur.

2. CRÉMEUX CASSIS

156 g de crème fraîche 40%
132 g de lait entier
90 g de jaunes d'oeufs
60 g de sucre S2
220 g de purée de cassis
12 g de Cointreau® 60% vol.
42 g de masse de gélatine

Chauffer la crème et le lait. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Verser le mélange chaud sur les jaunes blanchis. Cuire à la nappe jusqu'à atteindre 83°C. Incorporer la masse de gélatine, la purée de cassis et le Cointreau®, mixer. Couler sur la gelée litchi pamplemousse et conserver au congélateur.

3. MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

300 g de sucre S2
90 g d'eau
180 g de jaunes d'oeufs
144 g de masse de gélatine
1080 g crème 35%
900 g de fromage frais

Chauffer l'eau et le sucre à 120°C. Lorsque le sirop est à température, verser sur les jaunes d'oeufs en filet, sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporer la gélatine fondue juste avant que le mélange soit totalement refroidi. Monter le fromage frais et la crème au ¾. Incorporer ce mélange progressivement à la pâte à bombe.

4. PÂTE À BISCUIT ROULÉ

480 g de blancs d'oeufs
160 g de sucre S2 (1)
240 g de jaunes d'oeufs
128 g de sucre S2 (2)
128 g de lait entier
128 g d'huile de maïs
240 g de fécule de maïs
5,6 g de levure chimique
2,5 g de sel

Réaliser une meringue française, en serrant les blancs d'oeufs avec le sucre (1) jusqu'à ce que la meringue soit souple, pas trop ferme. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre (2). A la maryse, ajoutez ce mélange à la meringue française. Tamiser les ingrédients secs. Verser une première partie sur la pâte et incorporer le mélange huile - lait, puis incorporer le reste à la masse, toujours avec une spatule. Couler sur une plaque (60 x 40 cm). Cuire pendant 20 minutes à 170°C.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MONTAGE ET FINITION

Verser la mousse de fromage frais dans le moule à mi-hauteur.

A l'aide d'une maryse, dresser la mousse sur les parois du moule.

Ajouter l'insert gelée-crème et recouvrir d'une petite quantité de mousse.

Terminer par le disque de biscuit roulé.

Conserver au congélateur.

Démouler l'entremets.

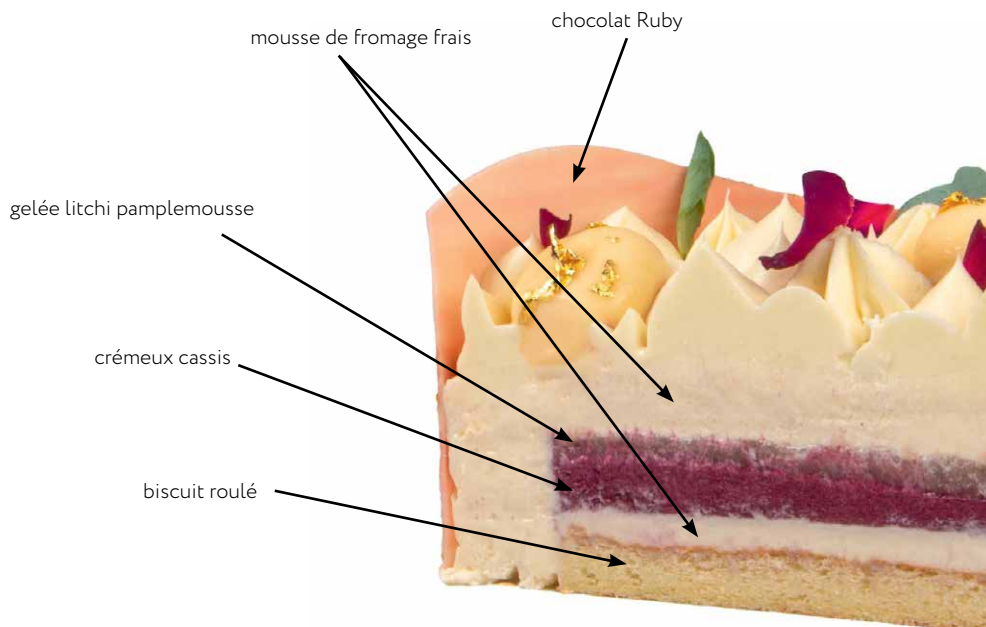
Réaliser une bande de chocolat Ruby :

Versez le chocolat Ruby fondu sur une plaque en marbre.

Découper une bande en réalisant des vagues sur un côté.

Placer immédiatement autour de l'entremets.

Décorer avec quelques feuilles d'or.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®