



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

"Iles du Vent"

KOUGLOF DORÉ

BRIOCHE KOUGLOF
COMME UN PANDORO

LE CHEF

Création originale de
Maxime MANIEZ,
Chef pâtissier consultant,
Blois, France



Recette pour 15/20 kougloufs individuels

1. BRIOCHE KOUGLOF

390 g de farine T55
52 g de sucre
7,5 g de sel
15 g de levure fraîche
225 g d'œufs
210 g de beurre de tourage
165 g de raisins secs macérés au **rhum Iles du Vent**
13,5 g de zestes de citron
150 g d'amandes effilées

Mélanger tous les ingrédients sans le beurre, les zestes, les raisins secs macérés et les amandes effilées pendant 5 minutes en 1^{ère} vitesse. Continuer environ 10 minutes en 2^{ème} vitesse puis ajouter le beurre mou en 1^{ère} vitesse. Lorsque la brioche est lisse, ajouter les raisins et les zestes. Laisser reposer 1h à l'extérieur puis plier et mettre au frais. Couper des morceaux de 65-70 g puis faire une forme de boule lisse. Mettre dans un moule en silicone Pandoro ou des moules en inox beurrés à l'intérieur, parsemés d'amandes effilées. Mettre à lever environ 1h30 à 28°C et 80% d'humidité puis badigeonner le dessus de dorure. Cuire au four ventilé à 170°C.

2. SIROP AGRUMES

40 g de sucre
2 g de gousse de vanille (Tahiti ou Madagascar)
4 g de menthe fraîche
10 g de zeste de citron
10 g de zeste d'orange
210 g de jus d'orange
210 g d'eau
Un peu de **Cointreau®** 60% vol.

Faire un sirop avec l'eau, le jus d'orange et le sucre. Ajouter les autres ingrédients et laisser infuser pendant 45 minutes avant d'ajouter le **Cointreau®**. Filtrer et conserver au frais.

3. RAISINS SECS MACÉRÉS

156 g de raisins secs bruns foncés
92 g d'eau
148 g de **rhum Iles du Vent** 40% vol.

Faire chauffer l'eau puis ajouter le **rhum Iles du Vent**. Verser les raisins secs à l'intérieur et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Filtrer avant utilisation.

4. DORURE

160 g d'œufs frais
40 g de jaunes d'œufs

Mélanger au fouet et conserver au froid.

5. CRÈME DIPLOMATE

450 g de lait
120 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
45 g de farine de maïs
6 g de feuilles de gélatine
300 g de crème
75 g de mascarpone
3 gousses de vanille (Tahiti)
Un peu de **Cointreau®** 60% vol.

Préparer une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et la farine de maïs. Incorporer la gélatine puis réserver au froid. Ajouter le **Cointreau®**. Fouetter la crème, le mascarpone et la vanille ensemble jusqu'à obtenir une texture lisse (pas trop dure). Incorporer à la crème pâtissière lisse.

6. FINITION

Tremper rapidement (ou imbiber au pinceau) le kouglouf entier dans le sirop d'agrumes.
Flamber au **Cointreau®**.
Laisser sécher un peu avant de garnir l'intérieur de crème diplomate.
Rouler l'ensemble du kouglouf dans le sucre.