



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## ROSAÉ

MINI-PÂTISSERIE PÊCHE BLANCHE,  
FRAMBOISE & GÉRANIUM

**LE CHEF** | Création originale de  
Anaïs GAUDEMER,  
Cheffe pâtissière,  
Cocoa La pâtisserie florale, Ixelles, Belgique

Recette pour 10 parts individuelles



### 1. MOUSSE PÊCHE BLANCHE

300 g de purée de pêche blanche  
12 g de Cointreau® 60% vol.  
75 g de blancs d'œufs  
80 g de sucre S2  
28 g d'eau  
277 g de crème 35%  
78 g de masse de gélatine

Réaliser une meringue italienne : porter le sucre et l'eau à 119°C et verser en filet sur les blancs d'œufs préalablement à demi-montés. Incorporer la masse de gélatine fondue à la purée à température ambiante.

Ajouter ce mélange en filet sur la meringue italienne, à vitesse lente. Monter la crème au 3/4 avant de l'incorporer à la meringue à l'aide d'une maryse. Ajouter enfin le Cointreau®.

### 2. GÉLIFIÉ FRAMBOISE

90 g de purée de pêche blanche  
160 g de purée de framboise  
30 g de purée de citron jaune  
22 g de sucre S2  
45 g de masse de gélatine

Chauffer les purées avec le sucre. Incorporer la masse de gélatine hors du feu. Couler dans le moule silicone (17 g par personne). Conserver au congélateur.

### 3. CRÉMEUX GÉRANIUM

144 g de crème 38%  
125 g de lait entier  
90 g de jaunes d'œufs  
58 g de sucre S2  
23 g de masse de gélatine  
½ goûte d'huile essentielle de géranium

Chauffer le crème et le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le mélange chaud sur les œufs blanchis. Cuire à la nappe en remuant constamment jusqu'à atteindre 83°C. Ajouter la masse de gélatine, l'huile essentielle et mixer à l'aide d'un mixer plongeant. Couler sur le gélifié framboise (25 g par personne) et conserver au congélateur.

### 4. BISCUIT PAIN DE GÊNES

125 g de pâte d'amandes 40%  
110 g d'œufs entiers  
35 g de beurre  
20 g de farine  
1 g de levure chimique

Chauffer la pâte d'amandes dans un bol à pâtisserie, puis la battre avec les œufs jusqu'à ce qu'elle soit lisse et mousseuse. Tamiser la farine et la levure chimique avant de les incorporer délicatement au mélange mousseux. Ajouter enfin le beurre fondu. Répartir dans un moule (hauteur 1 cm) et cuire au four à 180°C pendant 12 minutes.

... / ...



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. GANACHE MONTÉE VANILLE

- 110 g de crème 38% (1)
- ½ gousse de vanille
- 160 g de chocolat blanc 28%
- 30 g de masse de gélatine
- 270 g de crème 38% (2)

Porter la crème fraîche (1) à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Hors du feu, incorporer la masse de gélatine. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat blanc jusqu'à obtention d'une ganache brillante et homogène. Ajouter la crème (2) froide en une seule fois et mixer avec un mixer plongeant. Filmer au contact et conserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, monter la ganache en chantilly.

## 6. ASSEMBLAGE ET FINITION

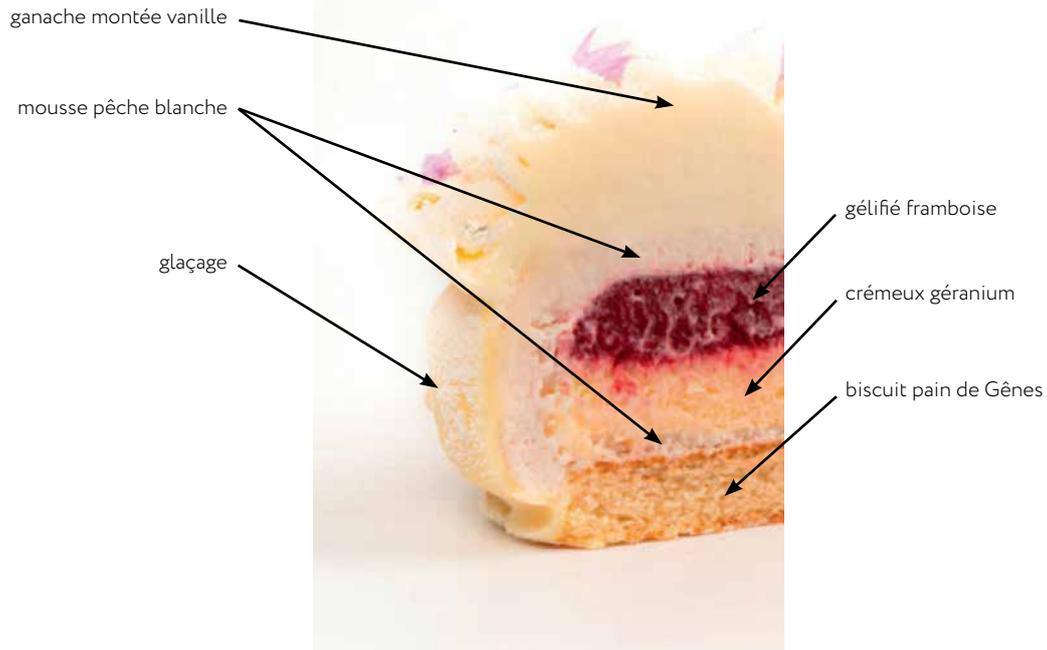
Couler la mousse pêche blanche dans des moules Silikomart Stones (réf. 149254). Insérer l'intérieur congelé, côté gélifié framboise vers le bas. Tourner d'un quart de tour.

Appliquer un peu de mousse, puis placer le biscuit pain de Gênes de façon qu'il dépasse un peu sur les bords. Congeler.

Démouler et tremper dans un mélange de chocolat blanc et beurre de cacao (60/40).

Monter la ganache vanille et pocher une fleur au-dessus.

Pistoler l'ensemble avec un mélange chocolat blanc et beurre de cacao.



COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®