



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

TRAÎNEAU DE NOËL

LE CHEF

Création originale de
Tanguy COELIS,
Chef pâtissier,
Pâtisserie Manus, Brasschaat, Belgique



Recette pour 16 pièces de 4 personnes (14 x 9 cm)

1. BISCUIT

(3 plaques de 60 x 40 cm)

600 g d'oeufs entiers
300 g de jaunes d'oeufs
495 g de sucre cristal
100 g de poudre de pécan
350 g de farine

Battre les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussueux. Tamiser la farine et la poudre de pécan, et incorporer à la pâte à l'aide d'une spatule. Répartir 600 g sur une plaque à pâtisserie (60 x 40 cm), étaler et cuire pendant 6 minutes à 210°C.

2. MOUSSE RUBY

500 g de lait entier
935 g de chocolat ruby 47,3%
1000 g de crème 35%
60 g de masse de gélatine

Chauffer le lait et verser sur le mélange chocolat et gélatine. Mélanger soigneusement et laisser refroidir à 32°C. Incorporer la crème légèrement fouettée à la préparation.

3. CRÉMEUX AU CHAMPAGNE

375 g de sucre cristal
500 g de jaunes d'oeufs
250 g d'oeufs entiers
500 g de purée de pêche blanche
625 g de Champagne
250 g de glucose
120 g de masse de gélatine

Chauffer la purée de pêche avec le Champagne, le glucose et le sucre. Faire une pâte à bombe (82°C) avec les oeufs et les jaunes. Verser la préparation dans un tamis pointu au-dessus de la masse de gélatine et mélanger.

4. CRÈME MASCARPONE COINTREAU®

1000 ml de mascarpone
80 g de sucre cristal
1 gousse de vanille
16 g de Cointreau® 60% vol.

Mélangez le mascarpone avec le sucre, la gousse de vanille grattée et le Cointreau®. Battre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

5. ASSEMBLAGE ET FINITION

Dans un cadre de 60 x 40 cm, placer un biscuit et couvrir à 1,5 cm de mousse ruby. Placer un deuxième biscuit. Congeler. Couvrir à 3 cm de crémeux Champagne. Déposer un troisième biscuit et réserver au congélateur. Démouler et découper des blocs de 14 x 9 cm. Dresser la crème mascarpone Cointreau®. Décorer de garnitures en chocolat.

