



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BOULE DE NEIGE

LE CHEF

Création originale de Marijn Coertjens,
pâtissier chocolatier,
Relais Desserts,
Gand, Belgique



Recette pour 30 pièces individuelles

1. MERINGUE

200 g de blancs d'oeufs
200 g de sucre
200 g de sucre glace

Monter les blancs d'oeufs avec le sucre et ajouter le sucre glace. Pocher la meringue sur des moules demi-sphères mis à l'envers sur une plaque. Laisser sécher dans un four à 70°C pendant 7 heures.

2. PÂTE SABLÉE

166 g de poudre d'amandes 100%
313 g de fécule de pomme de terre
1084 g de farine
572 g de beurre de laiterie
542 g de sucre glace
316 g d'oeufs
10 g de sel

Faire un mélange : poudre d'amandes, fécule, farine et sel. À l'aide du robot, mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter une partie du mélange de poudres, puis progressivement les oeufs. Répéter cela 2 fois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Mélanger brièvement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser la pâte reposer au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,5 mm, faire la découpe pour le dessert et placer sur une Silpat®. Enfourner à 150°C pendant 20 minutes environ.

3. CRÉMEUX GRIOTTE

200 g de purée de griotte
25 g de purée de citron vert
80 g de sucre
2 bâtons de cannelle
¼ de bâton de citronnelle

0,5 g de zestes de citron vert
¼ gousse de vanille de Madagascar

390 g d'infusion de griotte
100 g Griottines® Cointreau® 15% vol.
210 g d'oeufs
6 g de gélatine en poudre
30 g d'eau
330 g de beurre

Faire une infusion avec la purée de griotte, la purée de citron vert, le sucre et les arômes. Laisser infuser 20 minutes.

Couper les Griottines® Cointreau® en petits cubes. Hydrater la gélatine dans l'eau. Mélanger l'infusion avec les oeufs et cuire jusqu'à 85°C, chinoiser et incorporer la masse de gélatine. Laisser refroidir à 35°C. Ajouter le beurre et mixer. Incorporer les cubes de Griottines® Cointreau®. Verser dans les mêmes moules demi-sphères que ceux de la meringue. Mettre au congélateur.

4. MOUSSE YAOURT

9,5 g de gélatine en poudre
47,5 g d'eau
487 g de crème 35%
244 g de yaourt grec (1)
90 g de sucre
1,5 g de zestes de citron
244 g de yaourt grec (2)
21 g de poudre de yaourt

Hydrater la gélatine dans l'eau. Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Chauffer le yaourt (1) avec le sucre et les zestes, laisser infuser pendant 20 minutes. Faire fondre la gélatine et à travers le tamis, verser l'infusion yaourt dans la gélatine.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Mélanger le yaourt (2) dans l'infusion. Ajouter la poudre de yaourt et la crème montée. Verser la mousse dans les moules demi-sphères et mettre au congélateur.

5. MONTAGE & FINITION

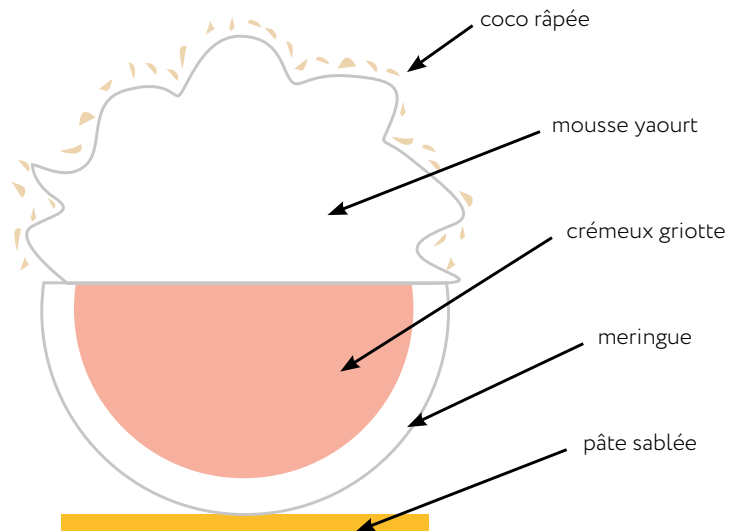
Râper un peu le fond de la meringue pour assurer la stabilité.

Napper un peu de chocolat blanc pour protéger l'intérieur de la meringue puis insérer le crémeux griotte.

Coller la base de la meringue sur le disque de pâte sablée avec un peu de crème montée.

Napper la mousse de yaourt de nappage neutre, rouler les bords dans de la coco râpée et poser sur la meringue.

Décorer de brisures de meringue, flocons d'argent et sucre neige.



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®