



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BOULES À GRELOT



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef pâtissier créatif Debic Europe,
Membre 'Passion Pâtisserie',
Belgique



Recette pour 35 pièces de 85 g

1. BISCUIT AMANDE NOIX DE COCO

(1 plaque de 60 x 40 cm)
135 g d'œufs
105 g de jaunes d'œufs
140 g biscuits secs émiettés
120 g de poudre d'amandes
60 g de noix de coco râpée
145 g de blancs d'œufs
85 g de sucre
80 g de beurre

Battre les œufs et les jaunes jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Mélanger les biscuits secs émiettés avec la poudre d'amandes et la noix de coco râpée, puis incorporer délicatement à la mousse d'œufs. Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous, puis incorporer au mélange. Faire fondre le beurre, laisser refroidir, puis incorporer délicatement à la pâte. Étaler le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faire cuire à 175°C pendant 12 à 15 minutes. Découper trois cercles de 16 cm dans la plaque cuite. Émietter les chutes en miettes grossières.

2. SABLÉ BRETON

250 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
700 g de farine
35 g de poudre à lever
10 g de gros sel
2 g de vanille en poudre
500 g de beurre

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une mousse onctueuse. Incorporer le beurre ramolli. Ajouter la farine tamisée, la poudre à lever, la vanille et le gros sel. Couvrir d'un film plastique et conserver dans un endroit frais. Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découper des cercles de 6 cm de diamètre. Faites cuire à 175°C pendant 15 minutes. Immédiatement après la cuisson, vaporiser de beurre Mycryo.

3. CRÉMEUX ARGOUSIER ABRICOT

200 g de purée d'argousier
100 g de purée d'abricot
275 g de sucre
1 gousse de vanille
1 litre d'œufs
125 g de jaunes d'œufs
500 g de beurre
10 g de gélatine en poudre
50 g d'eau
70 g Cointreau® 60%

Porter à ébullition les deux purées avec le sucre, la vanille grattée, les œufs et le jaune d'œuf. Retirer immédiatement du feu et bien mélanger. Ajouter la masse de gélatine et le Cointreau®. Passer au tamis sur le beurre, une fois que la masse a refroidi à 48°C. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Répartir dans des moules en silicone. Congeler.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-REMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
DELAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Père
MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena-
COINTREAU



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. MOUSSE TRUFFE VANILLE

550 g de lait entier
1 truffe noire (10-15 g)
20 g de gélatine en poudre
100 g d'eau
1 kg de chocolat blanc velours
1 100 g de crème 35%

Chauffer le lait à 85°C avec la truffe râpée et couvrir pendant 30 minutes. Passer au tamis et réchauffer à 85°C. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine. Emulsionner au mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Contrôler la température à 35°C et incorporer la crème fouettée légèrement.

5. MONTAGE ET FINITION

Utiliser des moules en silicone Pavoflex Ø 5,5 cm.
Verser environ 80 g de mousse à la truffe dans le moule.
Ajouter le crémeux argousier abricot congelé.
Fermer l'ouverture avec un cercle de biscuit amandes noix de coco. Congeler.
Démouler les « balles de tennis » et vaporiser de beurre de cacao noir. Décorer avec de la poudre d'or dissoute avec du Cointreau®.
Poser sur un sablé breton.

