



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BRIQUES DE NOEL

LE CHEF

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



Recette pour 3 pièces

1. BISCUIT PAIN DE GÈNES PISTACHE

200 g de pistaches entières
800 g de pâte d'amandes 50%
1000 g d'oeufs
180 g de farine
32 g de fécule de maïs
12 g de levure chimique
200 g de beurre crème

Mixer les pistaches pour les réduire en pâte. Tiédir la pâte d'amandes au micro-onde pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amandes à vitesse moyenne avec $\frac{1}{4}$ des oeufs puis ajouter progressivement le reste des oeufs et monter le tout jusqu'à refroidissement. Pendant ce temps, tamiser la farine, la fécule, la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange oeufs/pâte d'amandes est au ruban, en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu et la pâte de pistache ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 180°C pendant 20 min environ.

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 et farine. À l'aide du robot, mélanger le beurre et le sucre glace puis ajouter une partie du mélange de poudre puis progressivement les oeufs. Répéter cela 2 fois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans la mélanger de trop. Laisser la pâte reposer

au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,5 mm, faire la découpe pour l'entremet et placer sur une Silpat®. Enfourner à 150°C pendant 20 min environ.

3. MOUSSE AU CHOCOLAT

3 g de gélatine en poudre
15 g d'eau (1)
273 g de crème 35% (1)
178 g de chocolat noir 66%
35 g d'eau (2)
50 g de sucre
60 g de jaunes d'oeufs
80 g de crème 35% (2)

Hydrater la gélatine dans l'eau (1). Faire monter la crème et réserver au réfrigérateur. Faire fondre le chocolat à 45°C. Mélanger l'eau (2) et le sucre et porter à ébullition. Ajouter la moitié du sirop avec les jaunes, bien mélanger et remettre avec le reste du sirop. Chauffer jusqu'à 85°C. Passer la masse dans un chinois et monter jusqu'à ce que la masse soit blanche et aérée. Porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat fondu et mélanger pour obtenir une ganache lisse. Mélanger la ganache dans les jaunes montées, puis en 2 fois mélanger la crème montée.

4. CRÈME FRAISE DES BOIS/CHOCOLAT

64 g de crème 35%
32 g de lait entier
22 g de sucre inverti
42 g de jaunes d'oeufs
111 g de chocolat noir 66%
42 g de chocolat au lait 41%
165 g de purée fraise des bois
8 g de Cointreau® 60% vol.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Chauffer le lait, le sucre inversé et les jaunes d'œufs jusqu'à 85°C, chinoiser et mélanger avec les chocolats fondus. Mélanger la purée et le Cointreau® dans la masse.

5. COULIS FRAISE DES BOIS

8 g de gélatine en poudre
40 g d'eau
431 g de purée fraise des bois
72 g de sucre
10 g de Cointreau® 60% vol.

Hydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer la purée, le sucre et la gélatine jusqu'à ce que le sucre et gélatine soient fondus. Ajouter le Cointreau®.

6. SAUCE FRUIT DE LA PASSION

200 g de purée fruit de la passion
100 g de sucre

Chauffer la purée et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

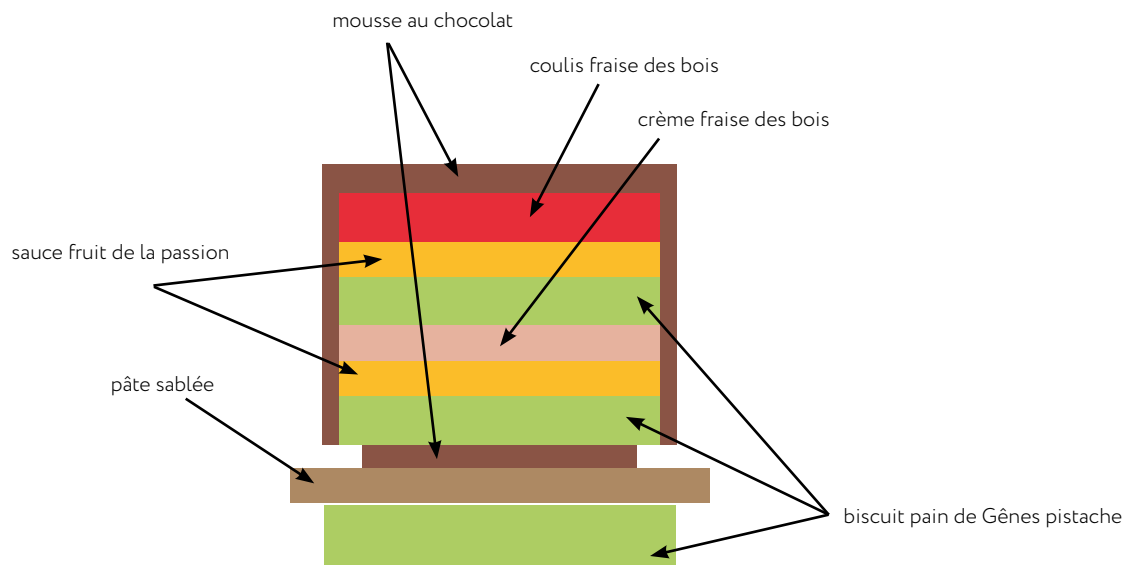
7. MONTAGE

Dans un cadre, mettre une plaque de biscuit imbibée de sauce fruit de la passion. Étaler la crème fraise des bois dessus et mettre une autre plaque de biscuit. Imbibir la deuxième plaque de biscuit avec la sauce et mettre dans le congélateur pendant 30 minutes. Puis étaler le coulis fraise des bois. Laisser complètement congelé le cadre.

Couper des cubes. Pulvériser la mousse au chocolat dans les moules et insérer les cubes, puis placer au congélateur.

8. FINITION

Pulvériser sur la moitié des blocs un mélange de 50% de chocolat blanc et 50% de beurre de cacao et sur l'autre moitié un mélange de 25% de chocolat au lait, 25% de chocolat blanc et 50% de beurre de cacao rouge. Couper un morceau de Pain de Gênes pour faire la base, tartiner la pâte sablée du restant de mousse au chocolat et coller les blocs recouverts des nappages à pulvériser. Décorer d'un noeud en chocolat.



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®