



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BÛCHE COOKIE

LE CHEF

Création originale de
Jean-Yves WILMOT,
Boulangier pâtissier,
Meilleur Ouvrier de Belgique



Recette pour 15 bûches de 6 personnes

1. LE COOKIE

2 000 g de cassonade
480 g de sucre fin
2 000 g de beurre
800 g d'oeufs
3 000 g de farine
40 g de levure chimique
2 000 g de pépites de chocolat 70%
2 000 g de noix
6 g de sel
1 gousse de vanille de Tahiti

Préparer 3 plaques de pâte de 4 g (dimensions 60 x 40 cm).
Cuire à 180°C pendant 25 minutes, clef ouverte.
A la sortie du four, découper 5 bandes de 8 cm à la longueur souhaitée (par exemple, pour 6 personnes : 18 cm).

2. GANACHE MONTÉE PRALINÉ

2 000 g de crème 35%
180 g de trimoline
2 000 g de chocolat blanc
400 g de praliné 60%
Zestes de 2 oranges
100 g de Cointreau® 60% vol.
15 g de gélatine
90 g d'eau

Réaliser une ganache en ajoutant le Cointreau® à la fin. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur avant le montage dans un moule à bûche.

3. CAMEL

2 520 g de sucre
500 g de glucose
500 g de beurre salé
2 520 g de crème 35%

Réaliser un caramel à sec. Ajouter le glucose chaud, puis le beurre et la crème. Cuire à 106°C et laisser refroidir au réfrigérateur, filmé. Utiliser le caramel pour garnir l'intérieur de la bûche ganache montée praliné. Conserver le reste en poche (au réfrigérateur ou au congélateur).

4. CRÈME PURE DE PÊCHE

300 g de purée de pêche (1)
450 g de purée de pêche (2)
90 g de sucre
75 g de beurre de cacao
5 g de gomme de konjac
20 g de gélatine
120 g d'eau
20 g de Cointreau® 60% vol.

Porter la purée de pêche (1) à 85°C avec le sucre et la gomme de konjac. Verser le mélange sur le beurre de cacao. Ajouter la gélatine, la purée (2) et le Cointreau®. Laisser reposer 6 heures au réfrigérateur. Mixer et monter au fouet. Puis dresser dans des moules silicone «quenelles» et congeler.

5. CUBES DE CITRON

10 g de gélatine
50 g d'eau
115 g de sucre fin
135 g d'eau
125 g de purée de citron vert

Faire bouillir l'eau et le sucre, puis ajouter la purée de citron. Porter à nouveau à ébullition, ajouter la gélatine et faire une dernière ébullition. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur. Mixer, fouetter et dresser en moules cubiques avant de congeler jusqu'à utilisation.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. BISCUIT ORANGE

100 g de broyage 50/50 (mélange amandes et sucre)
80 g de jaunes d'œufs
175 g d'œufs entiers
100 g de concentré d'orange
65 g de farine
5 g de colorant jaune en poudre

Mixer tous les ingrédients. Filtrer le mélange et le passer au siphon avec 2 cartouches de gaz. Cuire dans des gobelets au micro-ondes pendant 30 secondes.

7. CRÈME MASCARPONE

500 g de crème mascarpone
2,5 g de cannelle
2,5 g de 4 épices
30 g de sucre

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Laisser reposer 12 heures avant de passer au fouet.

8. SUCRE POUR DÉCORATION

5 000 g de sucre
2 000 g d'eau

Porter à ébullition jusqu'à atteindre 72° Baumé. Ecumer régulièrement. Verser dans des moules et amorcer la cristallisation avec du sucre fin. Laisser reposer sans bouger pendant 3 à 5 jours. Egoutter et coller le sucre cristallisé sur un tube de chocolat fin. Utiliser pour recouvrir la bûche.

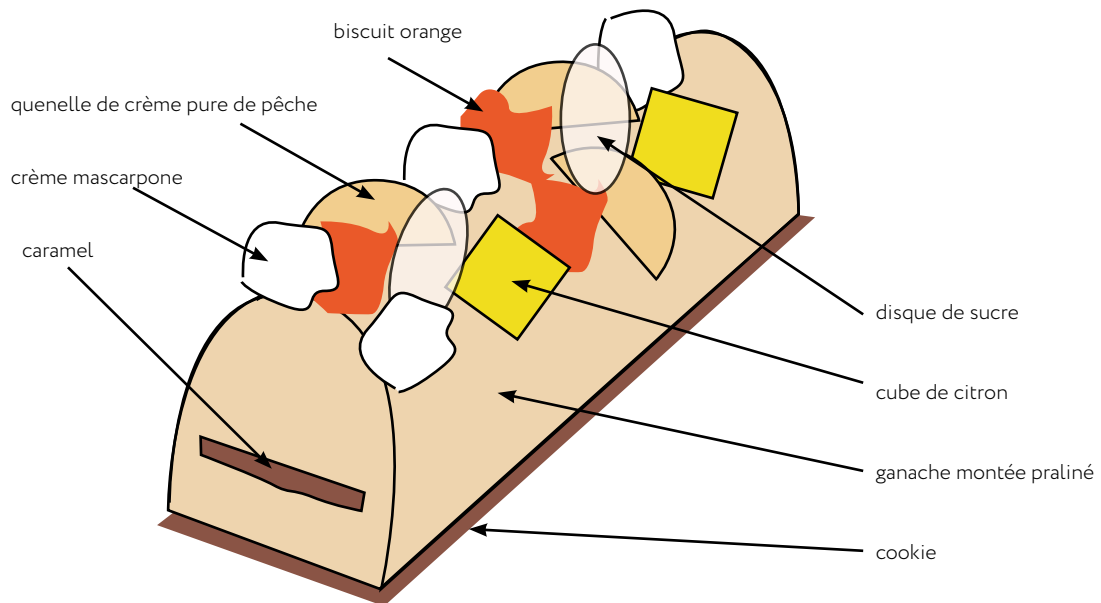
9. MONTAGE ET FINITION

Déposer sur le cookie le tube de ganache montée au caramel sur le centre dans toute sa longueur.

A la poche, ajouter de façon éparse la crème mascarpone.

Poser les quenelles de crème de pêche, les cubes citron, le biscuit orange et terminer avec le sucre en disque délicat.

Répartir harmonieusement les différentes textures afin de retrouver après la découpe, l'essentiel des parfums.



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®