



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MIKAN

ENTREMETS MANDARINE CHEESECAKE



LE CHEF

Création originale de
Alexis BOUILLET,
Meilleur jeune pâtissier du monde 2011
Twin's Creative Lab, Taipei, Taïwan



Recette pour 2 entremets

1. BASE DE SABLÉ CHEESECAKE

56 g de beurre
38 g de sucre
38 g de poudre d'amandes
68 g de farine T55
1 g de poudre à lever
Poids total : 201 g

Mélanger délicatement le beurre et le sucre à l'aide d'une spatule. Ajouter la poudre d'amandes, puis la farine et la poudre à lever. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, puis la placer au congélateur. Cuire à 150°C pendant 20/25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée, puis laisser refroidir à température ambiante. Mixer la base sablée à l'aide d'un robot afin d'obtenir une poudre.

2. CRUNCH CHEESECAKE

60 g de chocolat blanc 33%
50 g de feuilletine
20 g de beurre
150 g de base de sablé cheesecake cuit
Poids total : 280 g

Faire fondre le chocolat blanc à 40°C, ajouter la feuilletine et bien mélanger. Incorporer ensuite le beurre ramolli et la base sablée du cheesecake cuit.

3. BISCUIT JOCONDE

44 g de blancs d'oeufs
53 g de sucre (1)
76 g d'oeufs
11 g de sucre (2)
53 g de poudre d'amandes
17 g de farine T55
1 g de fécule de maïs
1 g de sel
10 g de beurre
2 g de zeste d'orange
Total weight: 267 g

Battre les blancs d'œufs avec le sucre (1) jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre (2). Verser le mélange œufs-sucre sur le mélange blancs d'œufs-sucre. Ajouter le mélange farine, fécule de maïs, poudre d'amandes et sel déjà tamisé. Mélanger à l'aide d'une spatule. Terminer par le beurre fondu à 70°C + le zeste d'orange. Cuire au four à 165°C pendant 8 + 8 min et vérifier la cuisson.

4. MARMELADE MANDARINE COINTREAU®

162 g de mandarines fraîches
29 g de sucre (1)
32 g de purée de mandarine
6 g de purée de citron vert
4 g de pectine NH
12 g de sucre (2)
6 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 251 g

À l'aide d'une fourchette, prélever la mandarine et la placer dans une grande casserole avec un peu d'eau froide. Porter à ébullition. Égoutter et recommencer une deuxième fois avec de l'eau froide. Répéter cette opération trois fois au total. La quatrième fois, faire cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne tendre. Égoutter et laisser refroidir.

Couper la mandarine en deux pour retirer les pépins et la partie blanche au milieu. La hacher et mettre dans une casserole avec le sucre (1), la purée de mandarine et la purée de citron vert. Faire cuire le tout jusqu'à ce que la marmelade soit tendre. Utiliser un grand mixeur plongeant pour mélanger la marmelade.

Mélanger le sucre (2) et la pectine, les ajouter à la marmelade et faire bouillir pendant 30 secondes. Laisser refroidir à 40°C, ajouter le Cointreau® et versez dans un récipient. Conserver au réfrigérateur.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MOUSSE BASQUE CHEESECAKE COINTREAU®

46 g de fromage blanc
69 g cream cheese original
26 g de sucre (1)
6 g d'extrait de vanille
37 g de lait
13 g de jaunes d'œufs
5 g de sucre (2)
3 g de fécule de maïs (1)
29 g d'œufs
3 g de fécule de maïs (2)
56 g de crème 35% (1)
5 g de gélatine 200 bloom
23 g de Cointreau® 60% vol.
174 g de crème 35% (2)
14 g de sucre (3)
Poids total : 509 g

Dans un bol, mélanger le fromage blanc, le cream cheese, le sucre (1) et l'extrait de vanille. Préparer une crème pâtissière classique avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre (2) et la fécule de maïs (1). Verser sur le mélange précédent. Ajouter les œufs, la fécule de maïs (2), la crème (1) et mélanger le tout sans incorporer de bulles d'air jusqu'à obtenir une texture lisse. Verser dans un récipient en inox, envelopper deux fois de film alimentaire, verser un peu d'eau dans un deuxième récipient et placer votre récipient contenant la crème.

Faire cuire le cheesecake à 120°C, vitesse 3, couvercle fermé, pendant 40/45 minutes. Température finale au centre du cheesecake : 70°C. Ajouter la gélatine, le Cointreau®, mélanger et laisser refroidir à 28°C. Fouetter doucement la crème (2) et le sucre (3) et incorporer à la crème précédente.

6. GLAÇAGE NEUTRE

22 g d'eau (1)
22 g de sucre (1)
2 g de pectine NH
67 g d'eau (2)
67 g de sucre (2)
44 g de sirop de glucose
1 g de solution d'acide citrique (50/50)
Poids total : 225 g

Dans un bol, mélanger le sucre (1) avec la pectine et ajouter l'eau (1). Laisser reposer pendant 20 minutes. Dans une casserole, mélanger l'eau (2) avec le sucre (2), puis ajouter le glucose et chauffer à 70°C. Ajouter lentement le mélange de pectine et porter à ébullition. Ajouter la solution d'acide citrique. Laisser reposer et conserver à 3°C. Réchauffer à 60/70°C avant de vaporiser.

7. KUMQUATS POCHÉS

40 g de kumquats frais
80 g d'eau
40 g de sucre
Poids total : 160 g

Rincer les kumquats, puis les faire blanchir dans une grande quantité d'eau salée. Égoutter et rincer à l'eau froide. Préparer le sirop avec l'eau et le sucre, ajouter les kumquats blanchis, puis laisser mijoter pendant 2 heures. Lorsque les kumquats sont tendres et bien cuits, les retirer du sirop. Faire cuire le sirop à 105°C, puis remettre les kumquats dans le sirop et conserver au réfrigérateur à 3°C.

8. MANDARINE SEMI CONFITE

40 g de mandarines fraîches
28 g d'eau
4 g de glucose
56 g de sucre
Poids total : 128 g

Rincer et éplucher les mandarines, puis les détailler. Blanchir une première fois dans une grande quantité d'eau salée, puis une deuxième fois dans de l'eau claire (sans sel) et rincer. Répéter cette étape deux fois de plus.

Préparer le sirop, ajouter les mandarines blanchies, puis laisser mijoter pendant 2 heures. Laisser reposer toute la nuit à température ambiante. Faire mijoter une dernière fois pendant 1 heure, puis vérifier la texture finale. Si nécessaire, laisser reposer toute la nuit jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Conserver dans un sac sous vide, au réfrigérateur à 3°C.

Pour le service, conserver une partie dans une boîte hermétique et placer sur un papier absorbant pour retirer le sirop avant de l'utiliser.

9. MONTAGE

125 g de crunch cheesecake (+ base de sablé au cheesecake)
120 g de biscuit Joconde
100 g de marmelade mandarine Cointreau®
220 g de mousse basque cheesecake Cointreau®
Glaçage neutre à vaporiser
Suprêmes de mandarine fraîche ou de pamplemousse frais
Mandarines semi-confites
Kumquats pochés
Zeste de citron vert
Mini thym citronné

Étape 1 : Préparer le crunch et étaler 125 g dans un cercle de ø 15 cm. Laisser prendre au congélateur.

Étape 2 : Cuire 120 g de biscuit Joconde dans un cercle de ø 12 cm, puis découper à l'aide d'un emporte-pièce de ø 12 cm.

Étape 3 : Cuire la marmelade et verser 100 g dans un cercle de ø 12 cm. Laisser prendre au réfrigérateur à 3°C.

Étape 4 : Préparer la mousse, verser 220 g sur la marmelade et appuyer dessus avec le biscuit Joconde. Congeler le tout.

Étape 5 : Démouler les entremets et vaporiser de glaçage neutre. Disposer les entremets sur le crunch et laisser décongeler.

Étape 6 : Décorer avec des suprêmes de mandarine/ pamplemousse frais, des mandarines semi-confites, des kumquats pochés, du zeste de citron vert et du mini thym citronné.

