



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



ST-HONORE YUZU



LE CHEF

Création originale de
Lili Zhang
Cheffe pâtissière,
théÂTRE, Pékin, Chine



1. PÂTE À CHOUX

138 g de lait
138 g d'eau
3 g de sucre
2 g de fleur de sel
111 g de beurre
165 g de farine T55
285 g d'oeufs entiers
Poids total : 842 g

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine tamisée, cuire cette pâte à 82°C. Hors du feu, dans un bol muni de la feuille, incorporer les oeufs en 3 fois. Pocher 10 g par chou sur plaque (soit environ 70 choux). Cuire au four ventilé à 180°C pendant 15 minutes, puis baisser la température à 160°C pendant 20 minutes.

2. GLAÇAGE CARAMEL

250 g de sucre
50 g de sirop de glucose
300 g d'isomalt
Poids total : 600 g

Cuire le caramel à sec avec les sucres, puis coller les choux un par un (environ 6 g par chou).

3. CRÈME YUZU COINTREAU®

200 g de lait
80 g de purée de yuzu
50 g de crème
3 gousses de vanille
60 g de sucre
30 g de maïzena
140 g de beurre
1 g de fleur de sel
70 g de jaunes d'oeufs
30 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 661 g

Faire une crème pâtissière. Incorporer le beurre pommade à 37°C puis le Cointreau®. Mixer et réserver au réfrigérateur.

4. CHANTILLY MASCARPONE COINTREAU®

100 g de crème (1)
40 g de sucre
3 g de gélatine en poudre
15 g d'eau
100 g de mascarpone
380 g de crème (2)
30 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 668 g

Chauffer la crème (1) avec le sucre puis incorporer la gélatine préalablement fondue dans l'eau, le mascarpone. Ajouter la crème (2) et le Cointreau®. Réserver une nuit au réfrigérateur.

5. SABLÉ CROUSTILLANT

224 g de beurre
152 g de sucre
152 g de poudre d'amande
272 g de farine T55
4 g de poudre à lever
Poids total : 804 g

Mélanger le beurre avec le sucre. Incorporer les poudres tamisées ensemble. Former une boule puis abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur. Congeler. Détailler en cercles de ø 6 cm, cuire au four ventilé à 150°C pendant 20 minutes.

6. MONTAGE

Garnir les choux de crème Cointreau® yuzu par le fond. Sur le fond de sablé croustillant, pocher un peu de chantilly mascarpone Cointreau®, puis poser 3 choux. Pocher la chantilly mascarpone Cointreau® entre les choux et placer un chou au sommet.