



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## ST-HONORE YUZU



LE CHEF

Création originale de  
Lili Zhang  
Cheffe pâtissière,  
théATRE, 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 œufs en 3 fois.

Pocher 10 g par choux 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 choux).

### 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'œufs  
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. Détailer 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.