



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CHOCOLAT ENTREMETS



LE CHEF

Création originale de
Laurent LUO
Chef pâtissier
Melody Luo Bakery, Xiamen, Chine

Recette pour 3 entremets de ø 16 cm

1. BISCUIT CHOCOLAT

390 g de blanc d'œuf
192 g de sucre
135 g de jaune d'œuf
125 g de chocolat noir 56%
35 g de beurre
102 g de farine T55
35 g de poudre de cacao
1 zeste d'orange

Monter le blanc avec le sucre, puis ajouter le jaune d'œuf. Incorporer les poudres tamisées et le zeste. Faire fondre le chocolat et le beurre, puis les ajouter dans la masse. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 12 minutes. Couper le biscuit en 6 disques de ø 14 cm.

2. CRÈME AGRUMES COINTREAU®

100 g de purée d'agrumes
5 g de glucose
18 g de masse de gélatine
155 g de chocolat au lait
200 g de crème
12 g de Cointreau® 60% vol.

Chauder la purée puis ajouter la masse de gélatine et le glucose. Incorporer le chocolat fondu, puis mixer avec la crème et le Cointreau®.

3. MOUSSE CHOCOLAT NOIR

250 g de lait
40 g de glucose
24 g de masse de gélatine
300 g de chocolat noir 56%
500 g de crème montée
12 g de Cointreau® 60% vol.

Boillir le lait et le glucose, ajouter la masse de gélatine et le chocolat. Refroidir à 30°C avant d'incorporer le Cointreau® puis la crème montée.



4. GLAÇAGE CHOCOLAT

120 g de crème
180 g de sucre
140 g d'eau
60 g de poudre de cacao
60 g de masse de gélatine
100 g de glaçage neutre

Faire bouillir l'eau et le sucre, puis ajouter la poudre de cacao et la masse de gélatine. Incorporer la crème préchauffée et le glaçage neutre. Mixer puis réserver une nuit au réfrigérateur. Réchauffer à 26°C avant utilisation.

5. MONTAGE

Faire un montage à l'envers : Couler dans le cercle la mousse chocolat noir puis placer un disque de biscuit chocolat, 160 g de crème agrumes Cointreau®. Compléter de mousse chocolat noir. Fermer avec le second biscuit chocolat. Réserver au congélateur. Démouler puis glacer.



COINTREAU



MOUNT GAY®
Barbados Rum est 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

"îles du Vent"

jacobert®

Père MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena®
COINTREAU