



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.

Chauffer 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.

Bouillir 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.



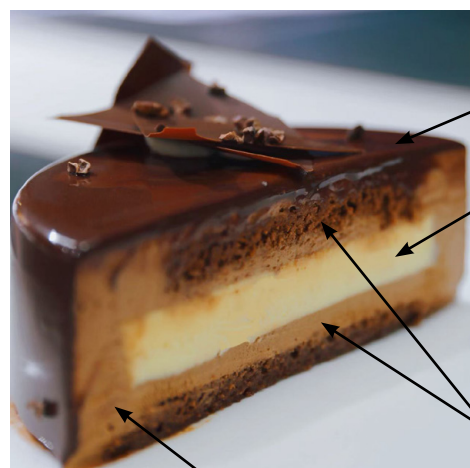
### 4. GLAÇAGE CHOCOLAT

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.



glaçage chocolat

crème agrumes Cointreau®

biscuit chocolat

mousse chocolat noir

COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703

ST-REMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
DRY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Rose  
MAGLOIRE®

Griottines®  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

Amarena-  
COINTREAU