



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CHOUX ANANAS



LE CHEF

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



Recette pour 16 choux

1. PÂTE À CHOUX

46 g d'eau
46 g de lait
1 g de sucre
1 g de sel
2 g de trimoline
37 g de beurre
55 g de farine T55 (environ 14% de protéines)
92 g d'œuf
Poids total : 280 g

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, la trimoline et le beurre. Tamiser la farine puis verser sur le liquide. Réchauffer légèrement. Refroidir la base à 50°C au mixeur. Incorporer l'œuf battu à température ambiante, jusqu'à obtenir un mélange totalement lisse.

Cuire au choix :

- dans un four à sole à 180°C (en haut) et 160°C (en bas), fenêtre ouverte, puis terminer la cuisson dans un four à convection à 155°C (fenêtre ouverte),
- dans un four à convection préchauffé à 180°C : cuire les choux à 160°C pendant environ 20 minutes, vitesse 3 + fenêtre ouverte, puis à vitesse 2 jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2. CRUMBLE

117 g de beurre
117 g de cassonade
93 g de farine T55
23 g de poudre d'amande
Poids total : 350 g

Mélanger le beurre et la cassonade puis incorporer la farine et la poudre d'amande. Laminer à 2 mm entre deux feuilles de plastique.

3. CRÈME ANANAS COINTREAU®

407 g de purée d'ananas
13 g de purée de citron vert
56 g de sucre
34 g de jaune d'œuf
28 g de maïzena
5 g de gélatine 200 bloom
90 g de beurre
28 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 661 g

Préparer une crème pâtissière avec les purées, le sucre, le jaune d'œuf et la maïzena. Ajouter la gélatine et laisser refroidir à 40°C avant d'incorporer le beurre ramolli et le Cointreau®. Mélanger.

4. MARMELADE D'ANANAS

630 g d'ananas
45 g de sucre
24 g de purée de citron vert
8 g d'extrait de vanille liquide
21 g de Cointreau® 60% vol.
7.5 g de maïzena
Poids total : 735.5 g

Couper l'ananas en cubes de 1 cm. Cuire puis égoutter pour éliminer l'excès de jus. Ajouter la purée de citron vert, la vanille et le sucre. Mélanger le Cointreau® avec la maïzena, puis verser sur l'ananas. Cuire pendant 1 minute pour activer la maïzena. Laissez refroidir rapidement.

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
HISTORIQUE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CHANTILLY MASCARPONE COINTREAU®

93 g de crème 35% (1)
4 g de zeste de citron vert
47 g de sucre
3 g de gélatine 200 bloom
93 g de mascarpone
373 g de crème 35% (2)
28 g Cointreau® 60% vol.
Poids total : 641 g

Porter à 60°C la crème (1) avec le zeste de citron vert et le sucre. Ajouter la gélatine puis les autres ingrédients. Mixer, filtrer pour retirer les zestes et laisser reposer 12 heures à 3°C avant de fouetter.

6. MONTAGE

15 + 5 g de pâte à chou (corps + tête) ø 4.5 cm
5 g de crumble ø 5.5 cm
35 g de crème ananas Cointreau®
20 + 10 g de marmelade d'ananas (intérieur + disque silicone de ø 4 cm pour décor)
35 g de chantilly mascarpone Cointreau®
2 g de glaçage neutre
2 g de zeste de citron vert

Étape 1 :

Préparer le crumble et la pâte à chou. À la poche à douille, dresser la pâte à chou, placer le crumble dessus et faire cuire.

Étape 2 :

Garnir les choux de crème ananas Cointreau® et de marmelade d'ananas au centre.

Étape 3 :

Pocher la chantilly mascarpone Cointreau®, puis placer le disque de marmelade d'ananas, préalablement couvert de glaçage neutre. Décorer de zeste de citron vert.



marmelade d'ananas

chantilly mascarpone Cointreau®

crème ananas Cointreau®

pâte à chou avec crumble