



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



POULE EN FÊTE ENTREMETS CHOCOLAT DE PÂQUES



LES CHEFS

Création originale des Pastry Lions, l'équipe belge candidate à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027 : Osthmane JABER, Yoshiyuki NUMASAWA, Nelson LECHIEN et leur coach, Marc DUCOBU



Recette pour 3 entremets

1. GANACHE CHOCOLAT

130 g de crème 35%
18 g de sucre
31 g de chocolat noir 70%
68 g de chocolat au lait
1 g de fleur de sel
5 g de beurre
Poids total : 253 g

Porter la crème et le sucre à ébullition. Faire une émulsion sur les chocolats puis refroidir à 40°C avant d'ajouter la fleur de sel et le beurre. Couler aussitôt 80 g par insert de ø 14 cm sur le crémeux Cointreau®.

2. CRÉMEUX COINTREAU®

220 g de crème 35%
28 g de lait
1 gousse de vanille
1 zeste d'orange
10 g de glucose
10 g de sucre
66 g de jaunes d'oeufs
16 g de masse gélatine
8 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 358 g

Chauffer la crème, le lait, la vanille et le zeste d'orange, laisser infuser pendant 20 minutes. Porter à ébullition avec le sucre et le glucose. Faire une crème anglaise avec les jaunes (pasta 82°C). Incorporer la masse gélatine et mixer pendant 5 minutes. Ajouter le Cointreau®. Redescendre en température à 35°C. Couler aussitôt 110 g par insert de ø 14 cm.

3. SABLÉ RECONSTITUÉ ORANGE COINTREAU®

165 g de gianduja
53 g de pailleté feuillantine
53 g de pâte sablée cuite à l'orange
3 g de beurre de cacao
28 g de chocolat lait
6 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 308 g

Mélanger les ingrédients au batteur et étaler directement.

4. MOUSSE CHOCOLAT NOIR À L'ORANGE

160 g de lait
35 g de glucose
35 g de jaunes d'oeufs
209 g de chocolat noir 70%
355 g de crème 35%
6 g de zestes d'orange à ajouter dans le procédé
Poids total : 800 g

Porter le lait, le glucose et les zestes d'orange à ébullition. Ajouter les jaunes et cuire à 85°C (Pasta 82°C). Faire une émulsion sur le chocolat puis refroidir à 45°C. Mélanger avec la crème montée à l'aérobateur. Faire le montage aussitôt.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT

50 g d'eau (1)
100 g de glucose
100 g de sucre
16 g de poudre de cacao
70 g de lait concentré
7 g de gélatine
33 g d'eau (2)
100 g de couverture noire 70%
Poids total : 476 g

Porter à ébullition l'eau (1), le glucose et le sucre. Ajouter la poudre de cacao et le lait concentré. Cuire à 103°C avant d'incorporer la gélatine préalablement hydratée dans l'eau (2). Chinoiser. Faire une émulsion sur le chocolat. Laisser refroidir 24 heures. Faire fondre et glacer.

6. BISCUIT SANS FARINE CHOCOLAT

140 g de blancs d'oeufs
70 g de sucre
110 g de jaunes d'oeufs
70 g de poudre d'amandes
20 g de cacao
Poids total : 410 g

Monter les blancs bien serrés avec le sucre. Incorporer les jaunes puis la poudre d'amandes et le cacao. Cuire à 150°C pendant 15 minutes.

7. MONTAGE

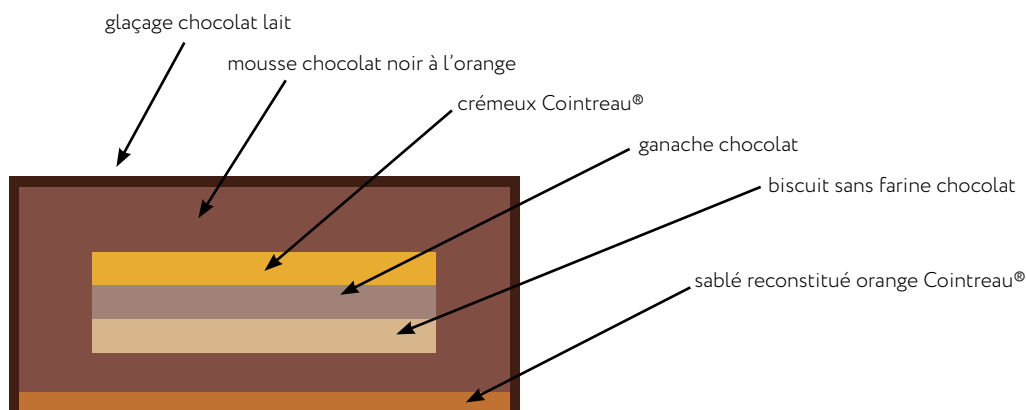
Disposer 260 g de mousse chocolat noir à l'orange dans le moule puis déposer l'insert crémeux Cointreau®, ganache chocolat et biscuit sans farine chocolat.

Appuyer légèrement pour faire remonter les bulles d'air et la mousse chocolat sur les côtés. Lisser et placer enfin le sablé reconstitué bien à plat.

Réserver au congélateur à -18°C.

Chauffer le glaçage chocolat lait à 35°C maximum, bien mixer puis glacer l'entremets.

Poser un cercle en chocolat lait sur l'entremets puis décorer avec quelques oeufs autour et une poule au centre.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
est. 1703

ST-RÉMY
JUNIPER DRY GIN

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

jacobert

P. MAGLOIRE

Griottines®
COGNAC

Amarena
COINTREAU