



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CHOUX PASSION

LE CHEF

Création originale d'Emeline Audrain, Prix Dégustation du Concours du Mondial du Café Gourmand 2025 (Vannes)



Recette pour environ 15 choux

1. PÂTE À CHOUX

75 g d'eau
75 g de lait
3 g de sucre
2 g de sel fin
65 g de beurre demi sel
80 g de farine
150 g d'oeufs entiers
Poids total : 450 g

Réaliser une pâte à choux.

Chou 'fleur' : A l'aide d'un calque en forme de fleur, pocher 10 g de pâte à choux avec une petite douille unie.

Mini chou : Pocher 2 g par mini chou et les graisser à la bombe. Passer en cellule avant cuisson. Cuire pendant 25 minutes à 170°C, chaleur statique. Laisser refroidir.

2. CRAQUELIN

100 g de sucre cassonade
80 g de beurre demi sel
80 g de farine
20 g de poudre d'amandes
Poids total : 280 g

Mélanger les ingrédients au robot muni de la feuille. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Bloquer en cellule négative. Emporte-piècer 3 g de craquelin avec un emporte-pièce en forme de fleur de ø 5 cm. Puis déposer sur chaque chou.

3. CRÉMEUX PASSION COINTREAU®

65 g de purée de fruit de la passion
45 g de sucre
120 g d'oeufs entiers
2 g de gélatine en feuilles
12 g de Cointreau® 60% vol.
65 g de beurre
Poids total : 309 g

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Cuire à 83°C la purée de fruit, le sucre et les oeufs. Incorporer la gélatine, puis le beurre et enfin le Cointreau®. Mixer. Filmer au contact, laisser refroidir.

4. GELÉE PASSION COINTREAU®

100 g de purée de fruit de la passion
35 g de sucre
50 g de Cointreau® 60% vol.
2 g d'agar-agar
Q.S. zestes d'orange
Poids total : 187 g

Porter à ébullition les ingrédients ensemble. Couler finement sur une plaque silicone. Refroidir. Détailler en forme de fleur à l'aide d'un emporte-pièce de ø 6 cm, et des cercles de ø 1.5 cm.

5. CAMEL PASSION

100 g de sucre en poudre
60 g de purée de fruit de la passion
1 gousse de vanille
10 g de beurre demi sel
Poids total : 170 g

Chauffer la purée de fruit avec la vanille. Réaliser un caramel à sec. Déglacer avec la purée de fruit. Ajouter le beurre et refroidir. Mettre en poche.

6. MONTAGE

Garnir les choux 'fleur' de 3 g de caramel passion puis 23 g de crèmeux passion Cointreau®. Lisser à la spatule coudée.

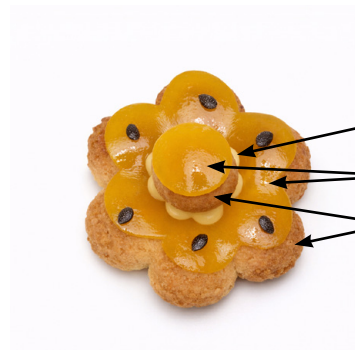
Garnir également les mini choux.

Déposer le voile de gelée 'fleur' sur chaque chou.

Pocher un cercle de 3 g de crèmeux passion Cointreau® à l'aide d'une douille de ø 4 mm.

Déposer un mini chou puis le voile de gelée de ø 1.5 cm.

Décorer avec 6 pépins de passion sur le voile de gelée 'fleur'.



crèmeux passion Cointreau®

gelée passion Cointreau®

pâte à choux