



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CHOUX BASKET

LE CHEF

Création originale de Bruno Merlonghi
3^{ème} prix du Concours du Mondial du Café
Gourmand 2025 (Vannes)



Recette pour environ 15 choux

1. PÂTE À CHOUX DOUBLE BEURRE

100 g d'eau
100 g de lait
2 g de sel
15 g de sucre
90 g de beurre
110 g de farine
200 g d'oeufs
Poids total : 617 g

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le beurre et le sucre. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois en mélangeant jusqu'à obtenir un composé homogène. Remettre sur le feu et cuire jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Transférer dans la cuve du batteur et laisser tiédir, puis incorporer les oeufs progressivement jusqu'à obtenir une masse lisse et brillante. Dresser sur tapis en silicone en formant des disques de ø 3 cm. Appliquer le craquelin, puis cuire à 156°C jusqu'à développement complet et coloration uniforme.

2. EMULSION CHOCOLAT COINTREAU®

420 g de chocolat au lait 40%
160 g de beurre de cacao
330 g de pâte d'amande
70 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 980 g

Faire fondre le chocolat au lait avec le beurre de cacao, puis ajouter la pâte d'amande et émulsionner jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Laisser tiédir légèrement, puis incorporer le Cointreau® en émulsionnant pour obtenir une structure brillante et stable. Le mélange doit être précristallisé.

3. GEL PÊCHE

46 g de dextrose
20 g de crème de maïs
500 g de pulpe de pêche, thym citron et vanille
40 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 606 g

Mélanger le dextrose et la crème de maïs à la purée de pêche, puis émulsionner jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

4. CRÈME PÂTISSIÈRE PASSION

250 g de purée de fruit de la passion
70 g de jaunes d'oeufs
50 g de sucre
30 g d'amidon de riz
Poids total : 400 g

Porter à ébullition la purée. Parallèlement, mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et l'amidon de riz, puis incorporer à la purée chaude. Remettre sur le feu et cuire jusqu'à épaississement en mélangeant continuellement. Retirer du feu, mixer si nécessaire pour obtenir une texture lisse, puis refroidir rapidement et conserver filmé au contact.

5. CAVIAR COINTREAU®

500 g de jus d'orange sanguine
50 g de sucre semoule
80 g de Cointreau® 60% vol.
25 g de gélifiant
Poids total : 655 g

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
CHAMPAGNE FRANCE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®

Mélanger le jus d'orange sanguine avec le sucre et le **Cointreau®**, puis chauffer à environ 80°C. Ajouter le gélifiant et mixer jusqu'à complète hydratation. Laisser reposer afin d'éliminer les éventuelles bulles d'air. Couler le mélange en gouttes dans un bain d'huile froide afin de former de petites sphères. Récupérer le caviar et rincer délicatement à l'eau froide, puis conserver au réfrigérateur.

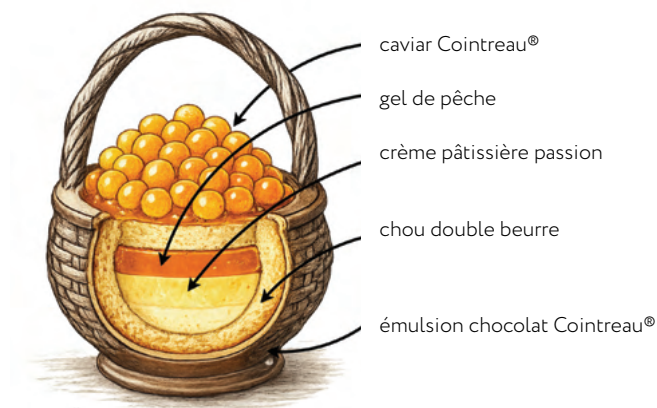
6. MONTAGE

Couler l'émulsion chocolat **Cointreau®** dans le moule, puis déposer le chou et presser jusqu'à remplir complètement le moule afin de créer une fine coque de chocolat.

Une fois cristallisé, garnir le chou de crème pâtissière passion puis de gel de pêche.

Ajouter ensuite le caviar **Cointreau®**.

Terminer avec une décoration en chocolat entrelacé simulant un panier.



A noter : La forme du chou est issue d'un projet original, développé et auto-produit grâce à la modélisation et à l'impression en 3D.