



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ENTREMETS FRAISE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 1 entremets de 14 cm de diamètre

COMPOSITION :

Croustillant gingembre
_ diamètre 12 cm
74 g de croustillant reconstitué gingembre
_ diamètre 12 cm
Pain de Gênes Cointreau®
_ diamètre 12 cm
90 g de gel de fraise Cointreau®
150 g de mousse de yaourt
_ diamètre 14 cm
70 g de ganache fraise gingembre Cointreau®
50 g de gel de fraise décor

1. CROUSTILLANT GINGEMBRE

65 g de beurre 82% M.G.
65 g de farine T55
55 g de poudre d'amande
50 g de cassonade
1 g de sel
6 g de poudre de gingembre
Poids total : 242 g

Placer l'ensemble des ingrédients dans une cuve de batteur munie d'une feuille. Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible et cuire à 150°C pendant environ 20 minutes. Réserver au sec.

2. CROUSTILLANT RECONSTITUÉ GINGEMBRE

210 g de crumble gingembre cuit
50 g de chocolat blanc
Poids total : 260 g

Faire fondre le chocolat blanc à 40/45°C. Verser sur le croustillant cuit. Mélanger à la feuille. Étaler sur 3 mm d'épaisseur et surgeler. Réserver pour le montage.

3. MOUSSE DE YAOURT

645 g de yaourt grec
40 g de poudre à lait
2,5 g de sel
114 g de jus de citron jaune hydratation gélatine
19 g de poudre de gélatine 200 blooms
195 g de dextrose
55 g de saccharose
265 g de blancs d'œufs
515 g de crème 35% M.G.
Poids total : 1 850 g

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Réaliser une meringue suisse (60°C) avec les blancs d'œufs, le dextrose et le saccharose. Mélanger le yaourt, la poudre de lait et le sel (20°C). Hydrater la gélatine avec le jus de citron, faire fondre et ajouter au yaourt. Ajouter délicatement la meringue, puis la crème. Utiliser de suite dans le montage.

4. PAIN DE GÊNES COINTREAU®

280 g d'œufs
400 g de pâte d'amande Lubeca® 50%
5 g de levure chimique
90 g de farine T55
130 g de beurre 82% M.G.
100 g de blancs d'œufs
50 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 055 g

Préchauffer le four à 165°C. A l'aide d'un robot, mixer les œufs, le Cointreau® et la pâte d'amande. Lorsque le mélange est homogène, faire monter dans un batteur muni du fouet. Ajouter alors les poudres tamisées, puis le beurre fondu chaud. Monter les blancs dans une cuve de batteur toujours munie du fouet, avant de les incorporer à l'appareil précédent. Étaler le biscuit sur un tapis en silicone sur une épaisseur de 5 mm puis enfourner pendant 9 minutes.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. GELÉE DE FRAISE COINTREAU®

375 g de purée de fraise
1 g de gomme de xanthane
37 g de dextrose
8 g de poudre de gélatine 200 blooms
48 g d'eau d'hydratation pour gélatine
10 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 479 g

Mélanger le dextrose avec la gomme de xanthane. Tout en mixant, ajouter en pluie sur la purée de fraise. Hydrater la gélatine avec l'eau. Faire fondre la gélatine hydratée avec un peu de purée xanthanée. Mixer l'ensemble et couler.

6. COINTREAU® GANACHE FRAISE GINGEMBRE

20 g de jus de gingembre
45 g de purée de fraise Mara des bois (1)
4 g de gélatine poudre 200 blooms
24 g d'eau d'hydratation pour gélatine
145 g de chocolat blanc 40%
175 g de purée de fraise Mara des bois (2)
10 g de jus de citron vert
10 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 433 g

Mélanger la poudre de gélatine et l'eau. Chauffer la purée de fraise (1) et le jus de gingembre à 80°C puis ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat haché, laisser fondre puis mixer. Ajouter la purée de fraise (2) et le jus de citron vert. Ajouter le Cointreau® et mixer. Utiliser de suite.

7. GELÉE DE FRAISE

150 g de jus de fraise
100 g d'eau
25 g de saccharose
11 g de gélatine végétale Sosa
Poids total : 286 g

Dans une casserole, faire chauffer le jus de fraise puis ajouter le mélange sucre et gélatine végétale. Porter le tout à ébullition et verser sur une plaque en inox légèrement graissée. Laisser refroidir avant de détailler en cercle de 14 cm de diamètre.

8. MONTAGE ET FINITION

