



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CRÉMET D'ANJOU

ENTREMETS POIRE, PAMPLEMOUSSE
ET BERGAMOTE



LE CHEF

Création originale de
Hélène Kerloeguen
Cheffe pâtissière,
Le Prince de Galles, Paris

Recette pour 50 entremets

1. BISCUIT BERGAMOTE

110 g de poudre d'amande
60 g d'œufs entiers
25 g de sucre glace
1 g de sel fin
95 g de beurre doux
50 g de farine T55
2 g de levure chimique
110 g de blancs d'œufs
100 g de cassonade
8 g de zestes de bergamote

Réaliser un beurre noisette. Mélanger la poudre d'amande, les œufs, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre noisette et les zestes de bergamote. Monter les blancs d'œuf avec la cassonade puis ajouter au premier appareil tout en incorporant le mélange tamisé farine - levure chimique. Etaler à 8 mm à l'aide de la règle pascal. Cuire à 170°C pendant 12 à 14 minutes. Contrôler la cuisson. Décadrer à la sortie du four, glisser sur grille et couvrir le biscuit pour conserver toute l'humidité à l'intérieur. Détailler en Ø 3,4 cm.

2. MARMELADE DE POIRE

600 g de brunoise de poire Conférence
42 g de jus de citron
17 g de sucre semoule
8 g de pectine (325NH95)
2 gousses de vanille
2 g d'acide ascorbique
9 g de zestes de bergamote

Mélanger l'acide ascorbique avec la brunoise de poire. Ajouter le mélange sucre-pectine au jus de citron, à la vanille grattée et aux zestes de bergamote dans une casserole. Porter à ébullition. Ajouter la brunoise de poire et cuire quelques



Crédits photos : portrait @JoannPai - dessert @yourimougel

minutes jusqu'à ce que le mélange frémissse. Couler 12 g par moule Flexipan volcan Ø 4 cm. Congeler.

3. CONFIT DE PAMPLEMOUSSE

20 g de zestes de pamplemousse
80 g de jus de pamplemousse
15 g de sucre semoule
Sel

Prélever les zestes des agrumes à l'économe à dents. Les blanchir 3 fois en partant à froid avec un peu de sel. Presser les agrumes zestés. Faire un sirop avec le jus et le sucre. Ajouter les zestes blanchis et laisser réduire le sirop d'un tiers. Chinoiser en conservant le jus. Mixer les zestes au Thermomix en ajoutant le jus progressivement jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Débarrasser, filmer au contact et refroidir.

4. MOUSSE FROMAGE BLANC

45 g de lait entier
1 gousse de vanille
28 g de masse gélatine
250 g de fromage blanc
30 g de blancs d'œuf
60 g de sucre semoule
140 g de crème
6 g d'amande amère

Chauffer le lait avec la vanille. Faire infuser 10 minutes. Chinoiser et ajouter la masse gélatine fondue. Chauffer les blancs et le sucre à 60°C dans une cuve au bain marie et faire monter au fouet au batteur. En parallèle, monter la crème souple au fouet au batteur. Au moment du mélange, verser le lait tiède dans le fromage blanc et l'amande amère. Détendre la meringue suisse à la maryse avec un peu de crème fouettée. Incorporer la meringue dans le fromage blanc. Terminer par le reste de crème fouettée.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CHANTILLY MASCARPONE VANILLE ET COINTREAU®

- 165 g de crème liquide
- 25 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 10 g de masse gélatine
- 80 g de mascarpone
- 15 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition $\frac{1}{4}$ de la crème, le sucre et la vanille grattée. Ajouter la gélatine et verser sur le mascarpone. Mélanger. Ajouter le reste de crème liquide froide et le Cointreau®. Mixer. Débarrasser et filmer au contact. Le lendemain, foisonner et détendre avec un peu de lait si besoin.

6. SABLÉ AMANDE

- 50 g de farine T55
- 30 g de poudre d'amande
- 1 g de sel fin
- 40 g de beurre doux
- 20 g de sucre semoule
- 12 g de jaunes d'œuf
- 20 g d'amandes hachées torréfiées

Mettre le beurre en cube. Sabler avec la farine, la poudre d'amande, le sel fin et le sucre. Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter les amandes hachées torréfiées. Laisser reposer 12 heures à 3°C. Etaler à 3 mm entre 2 feuilles cuisson. Détailler en Ø 4,3 cm. Cuire entre 2 Silpains à 160°C.

7. MONTAGE

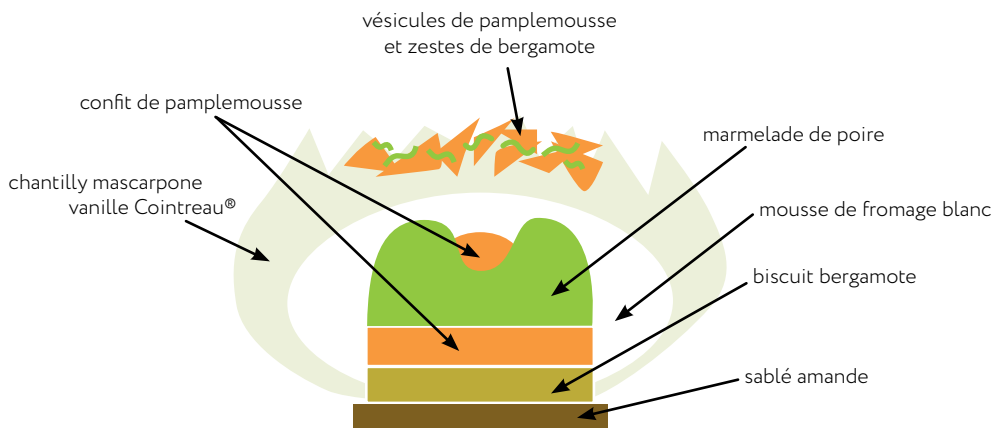
Pocher une spirale de confit de pamplemousse sur les disques de biscuit bergamote puis coller les inserts de marmelade de poire. Garnir le creux des inserts volcan de confit de pamplemousse.

Pocher un peu de mousse fromage blanc dans les moules galets Ø 4 cm. Enfoncer l'insert. Congeler.

Démouler les montages, pocher des flammes de chantilly mascarpone vanille Cointreau® tout autour du galet avec la douille feuille 100. Napper au pistolet. Congeler.

8. FINITION

Déposer les entremets sur un disque de sablé amande. Egrainer délicatement la pulpe des pamplemousses. Ajouter quelques zestes de bergamote pour parfumer, puis garnir le centre des entremets.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®