



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## BÛCHE NOISETTE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Marc DUCOBU  
Pâtisserie DUCOBU,  
Waterloo, Belgique



Recette pour 1 bûche de 59 cm (3 x 6 personnes)

### 1. BISCUIT NOIX DE PÉCAN ET NOISETTES

- 55 g de poudre de noisette 100%
- 55 g de poudre de noix de pécan 100%
- 110 g de sucre impalpable
- 110 g de blancs d'œufs
- 45 g de sucre
- Noisettes du Piémont concassées
- Noix de pécan concassées

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter la poudre de noisette, la poudre de noix de pécan et le sucre impalpable tamisés. Etaler une bande de 60 x 10 cm et parsemer de noisettes et de noix de pécan. Cuire à 180°C pendant 18 minutes.

### 2. PRALINÉ CROUSTILLANT

- 95 g de praliné amande maison
- 10 g de chocolat noir 56 % pur sélection
- 16 g de chocolat au lait 44 % sélection
- 6 g de beurre de cacao
- 20 g de paillettes feuilletine

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao. Ajouter le praliné fondu et terminer par la feuilletine.

### 3. GANACHE DE CHOCOLAT AU COINTREAU®

- 185 g de crème fraîche non sucrée 35%
- 65 g de sucre
- 65 g de glucose
- 155 g de chocolat noir 75 % origine Equateur
- 30 g de chocolat au lait 44 % sélection
- 65 g de beurre de laiterie
- 30 g de Cointreau® 60 % vol.

Chauffer la crème, le sucre et le glucose. Verser sur les chocolats en 3 fois et mélanger. Laisser refroidir jusqu'à 40°C, ajouter le beurre et le Cointreau® et mixer. Garder un tout petit peu de ganache pour le décor.

### 4. MOUSSE PRALINÉE

- 335 g de crème fraîche non sucrée 40%
- 190 g de crème pâtissière
- 30 g de masse gélatine

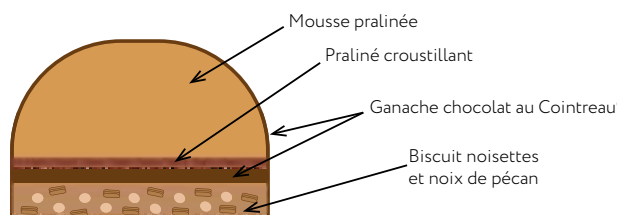
- (5 g de poudre de gélatine + 25 g d'eau)
- 110 g de praliné noisette maison
- 55 g de praliné des noisettes fin - Pra-Clas
- 55 g de pâte de noisette Piémont pure

Chauffer la crème pâtissière et ajouter la gélatine fondue et les pralinés. Lorsque le mélange est à 40°C, ajouter la crème 40% préalablement montée.

### 5. MONTAGE ET FINITIONS

Dresser la mousse pralinée dans le moule à bûche, ajouter une couche de praliné croustillant, puis une couche de ganache chocolat au Cointreau® et finir avec le biscuit.

Lorsque la bûche est démoulée, pulvériser un mélange 50% beurre de cacao et 50% chocolat noir pur sélection 70%. Dresser un trait de ganache chocolat au centre de la bûche. Décors en chocolat et noisettes caramélisées selon l'inspiration du chef !



COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert

Père MAGLOIRE

Griottines®  
CHAMPAGNE

Amarena  
COINTREAU