



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SOUFFLÉ COINTREAU®

SORBET MANDARINE



LES CHEFS

Création originale de Manuel et Alexis BOUILLET, Chefs pâtisseries consultants, Twin's Creative Lab, Taiwan



Recette pour 8 assiettes

1. BASE DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 238 g de lait
- 39 g de crème 35%
- 69 g de jaunes d'œufs
- 33 g de sucre
- 22 g de fécule de maïs
- 22 g de beurre

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, puis la fécule de maïs. Cuire le tout ensemble comme pour une crème pâtissière. Puis incorporer le beurre et mixer la préparation. Laisser refroidir rapidement au congélateur. Conserver à 3°C.

2. SOUFFLÉ COINTREAU®

- 345 g de crème pâtissière de base
- 55 g de Cointreau® 60% vol.
- 9,1 g de fécule de maïs
- 1,4 zestes d'orange (zesteur microplane)
- 345 g de blancs d'œufs
- 5,5 g de blancs d'œufs en poudre
- 69 g de sucre

Mélanger ensemble la crème pâtissière, le Cointreau®, la fécule de maïs, les zestes d'orange et porter à ébullition comme pour une crème pâtissière, pour activer la fécule de maïs. Tempérer les blancs d'œufs. Mélanger la poudre de blancs d'œufs et le sucre et verser sur les blancs d'œufs. Monter en bec d'oiseau (pique ferme), puis verser sur la crème pâtissière.

3. GELÉE DE MANDARINE

DESSERT À L'ASSIETTE

- 160 g de purée de mandarine
- 24 g de sucre
- 1 g d'extrait de vanille liquide
- 2,7 g de gélatine 200 blooms
- 1 g de zestes d'orange et de mandarine

Dans une casserole, porter à 70°C ¼ de la purée de mandarine avec le sucre et la vanille. Ajouter la gélatine et filtrer sur le reste de la purée. Incorporer les zestes. Conserver à 3°C.

4. SORBET MANDARINE COINTREAU®

- 52 g d'eau
- 56 g de sucre
- 40 g de poudre de glucose atomisé
- 2 g de Superneutrose
- 320 g de purée de mandarine 100%
- 16 g de Cointreau® 60% vol.

Faire chauffer l'eau à 40°C. Mélanger le sucre, le glucose, le Superneutrose et verser progressivement sur l'eau en mélangeant au fouet. Amener à 85°C puis refroidir à 3°C pendant 4 heures minimum. Verser le sirop obtenu sur la purée de mandarine, incorporer le Cointreau® puis mixer. Turbiner et conserver à -18°C.

5. MONTAGE & FINITION

- 100 g de soufflé Cointreau®
- 20 g de gelée de mandarine
- 30 g de suprêmes de mandarine
- 5 g de zestes d'orange confits
- 50 g de sorbet mandarine Cointreau®

Réchauffer la gelée et verser 20 g par assiette. Couper les mandarines pour extraire les suprêmes. Disposer les suprêmes et les zestes d'orange confits sur la gelée. Graisser les moules à soufflé individuels avec du beurre, puis appliquer une fine couche de sucre. Pocher la préparation de soufflé Cointreau®. Cuire à 175°C, vitesse 3, pendant 4 minutes + 4 minutes. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four. Déposer une quenelle de sorbet mandarine Cointreau® sur la gelée avant de servir.



COINTREAU

