



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## COUPE EXOTIQUE COINTREAU®



LES CHEFS

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



Recette pour 12 pièces

### 1. CAKE A LA BANANE

95 g d'œufs	46 g de farine T55
48 g de sucre	2,8 g de poudre à lever
29 g de sucre inverti	26 g de purée de banane
29 g de poudre d'amande	29 g de beurre

Faire monter ensemble les oeufs, le sucre et le sucre inverti. Ajouter la poudre d'amande, la farine puis la levure chimique. Incorporer la purée de banane et le beurre. Pocher dans des demi-sphères en silicone de 6 cm de diamètre, soit 30 g par demi-sphère. Cuisson à 160°C pendant 12 à 14 minutes.

### 2. CHEESECAKE FRUIT DE LA PASSION

400 g de fromage crème
100 g d'œufs
65 g de sucre
100 g de purée de fruit de la passion
20 g de masse gélatine

Réchauffer le fromage crème 10 à 15 seconde au micro-ondes pour assouplir la texture. Ajouter les oeufs, le sucre et la purée fruit de la passion. Mixer puis mettre le tout dans un bol inox. Filmer avec deux couches de film étirable et cuire au bain-marie. Verser la préparation cuite dans un bol verseur puis ajouter la masse gélatine. Mixer et couler dans en demi-sphères en silicone de 4 cm de diamètre, soit 15 g par demi-sphère. Cuisson à 120°C pendant 45 minutes.

### 3. GANACHE MONTÉE COINTREAU®

120 g de crème (1)
14 g de masse gélatine
8 g de glucose
39 g de chocolat blanc
153 g de crème (2)
49 g de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la crème (1), la masse gélatine et le glucose à 60/65°C. Verser sur le chocolat blanc pour former la ganache puis mixer. Ajouter la crème (2) et le Cointreau®, mixer de nouveau. Refroidir puis monter.

### 4. COULIS EXOTIQUE COINTREAU®

80 g de purée de mangue	6 g de sucre
40 g de purée de banane	1 g d'extrait de vanille
30 g de purée de fruit de la passion	30 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et mixer puis couler en demi-sphères en silisone de 2,5 cm de diamètre, soit 7 g par demi-sphère. Surgeler.

### 5. GELÉE KAPPA

220 g d'eau
74 g de sucre
4 g de poudre de Kappa

Ajouter le mélange de sucre et de poudre de Kappa dans l'eau. Faire bouillir puis utiliser autour des 80°C.

### 6. MONTAGE

35 g de cake à la banane	7 g de coulis exotique Cointreau®
15 g de cheesecake fruit de la passion	Q.S. de gelée végétale
20 g de Chantilly Cointreau®	Zestes d'oranges confites

Pocher la ganache montée Cointreau® sur le cheesecake fruit de la passion puis utiliser une spatule pour créer du relief. Faire une cavité à l'aide d'une cuillère parisienne et de l'eau chaude. Déposer sur le cake à la Banane. Tremper les coulis congelés dans la gelée Kappa, à l'aide d'un pique puis les faire refroidir au réfrigérateur. Après refroidissement, les poser dans la cavité prévue sur la ganache montée, puis décorer de zestes d'oranges confites.



Cliquez sur l'image pour voir la **video**

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert®

Père MAGLOIRE®

Griottines®  
COINTREAU

Amarena  
COINTREAU