



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CRÈME GLACÉE SÉSAME



LE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour 20 portions

1. CRÈME GLACÉE SÉSAME NOIR COINTREAU®

1 035 g de lait entier
250 g de crème à 35% M.G.
60 g d'huile de sésame
100 g de sucre semoule
100 g d'inuline
100 g de poudre de lait à 0% M.G.
160 g de glucose atomisé
11 g de stabilisateur composé
50 g de pâte de sésame noir
35 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 901 g

Dans une casserole, porter le lait, la crème et l'huile de sésame à 60°C. Ajouter le mélange : sucre semoule, inuline, poudre de lait, glucose et stabilisateur. Cuire l'ensemble à 85°C. Incorporer la pâte de sésame noir. Mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Ajouter le Cointreau®. Mixer de nouveau et laisser mûrir pendant 24 heures. Mixer. Turbiner.

2. NOUGATINE GRUÉ DE CACAO

50 g de lait
125 g de beurre
50 g de glucose
150 g de sucre semoule
3 g de pectine NH
150 g de grué de cacao
Poids total : 528 g

Porter à ébullition le lait, le beurre et le glucose. Incorporer le sucre semoule mélangé à la pectine. Cuire à 106°C. Ajouter le grué de cacao. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au congélateur. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 8 minutes.

3. COULIS CAMEL SÉSAME COINTREAU®

50 g de sucre inverti
125 g de sucre semoule
125 g d'inuline
250 g de crème à 35% M.G.
10 g d'huile de sésame
15 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 575 g

Dans une casserole, caraméliser les sucres et l'inuline. Décuire avec la crème chaude. Laisser bouillir pendant 1 minute. Ajouter l'huile de sésame et le Cointreau®. Mixer. Refroidir rapidement.

4. MONTAGE

Dans un pot à glace, réaliser une boule de crème glacée sésame noir Cointreau® à l'aide d'un boulier. Pocher dessus le coulis caramel sésame Cointreau® à l'aide d'une pipette. Parsemer de nougatine grué de cacao concassée.