



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CROISSANT SIGNATURE COINTREAU®



LES CHEFS

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



1. PÂTE À CROISSANT

666 g de farine T45
334 g de farine de gruau T55
22 g de sel
80 g de sucre
20 g de malt liquide
50 g de beurre 82% (1) (coupé en petits cubes)
20 g de levure sèche
480 g d'eau (4°C)
30 g de lait en poudre 26%
500 g de beurre 82% (2)
Poids total : 2 202 g

Dans le bol du mixeur, mettre ensemble les farines, le sel, le sucre, le malt, le beurre en cubes (1) et la levure.

Ajouter le mélange eau-lait en poudre, mélanger pendant 6 minutes en 1ère vitesse, puis 6 minutes en 2ème vitesse.

La pâte doit être lisse à une température maximum de 24°C.

Laisser lever pendant 15/20 minutes à température ambiante.

Former un joli carré plat, puis placer la pâte au congélateur pendant 45/60 minutes, puis au réfrigérateur une nuit à 2°C.

Le lendemain, commencer par laminier le beurre.

Puis réunir la pâte avec le beurre : donner un tour double.

Reposer au congélateur pendant 1 heure.

Donner un tour simple et laisser reposer au congélateur, puis au réfrigérateur pendant 2 heures.

A noter : Si vous utilisez de la levure semi-congelée ou de la levure sèche dorée, utilisez 20 g au lieu de 50 g (40%).

Si besoin, ajouter du parage : 7% de la quantité totale de pâte (sans beurre pour le laminage). Ajouter 6 minutes avant la fin (en petits morceaux).

2. GELLAN MANDARINE

250 g de purée de mandarine 100%
38 g de sucre
4,9 g de gomme de gellan
Poids total : 292,9 g

Préparation de la purée de mandarine :

(non expliquée dans la vidéo)

À l'aide d'une fourchette, piquer les mandarines et les placer dans l'eau froide dans une grande casserole. Chauffer et porter à ébullition. Filtrer l'eau et recommencer une seconde fois avec de l'eau froide. Renouveler cette opération au total 3 fois. Pour la 4ème fois, cuire les mandarines dans l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne tendre. Filtrer et laisser refroidir.

Couper les mandarines en deux parties pour enlever les pépins et la partie blanche du milieu puis les hacher.

Préparation de la gellan mandarine :

Mettre la purée de mandarine dans une casserole, ajouter le mélange de sucre et de gomme de gellan. Porter à ébullition, puis verser dans un cadre posé sur un tapis Silpat®. Laisser à température ambiante pendant quelques minutes, le temps que cela se fige puis placer au réfrigérateur (3°C) pendant plusieurs heures.

3. PÂTE D'AMANDE COINTREAU®

347 g de pâte d'amande 52%
35 g de Cointreau® 60% vol.
3 g de zestes d'orange
Poids total : 385 g
350 g = 28 pièces

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert

Père
MAGLOIRE®

Griottines®
COGNAC

Amarena-
COINTREAU



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Chauffer légèrement au micro-ondes la pâte d'amande pour l'assouplir. Dans le bol du mixeur muni de la feuille, ajouter les zestes d'orange puis incorporer le Cointreau® graduellement. Étaler entre 2 papiers cuisson, sur une épaisseur de 75 mm.

4. GLAÇAGE À L'EAU COINTREAU®

672 g de sucre glace
75 g de Cointreau® 60% vol.
93 g de purée de mandarine
Poids total : 840 g

Tamiser le sucre glace puis incorporer le Cointreau® et la purée de mandarine.

5. MONTAGE ET FINITION

70 g de pâte à croissant
épaisseur 3,75 mm - 9 x 32 cm
275 g de mandarine gellan
sur plaque inox 18 x 18 cm - épaisseur 0,75 mm
350 g de pâte d'amande Cointreau®
épaisseur 0,75 mm
30 g de glaçage à l'eau Cointreau®
Morceaux d'oranges confites

Etape 1 : Préparer la pâte à croissant.

Etape 2 :

Préparer le gellan mandarine et conserver au congélateur.

Préparer la pâte d'amande Cointreau®, la congeler.

Détailler à la bicyclette le gellan mandarine et la pâte d'amande Cointreau® à 1,5 x 7,5 cm. Assembler puis conserver au congélateur.

Etape 3 : Laminer la pâte à croissant et couper les croissants en triangle (9 x 32 cm).

Etape 4 : A la base du croissant, placer l'insert pâte d'amande Cointreau®-gellan mandarine. Rouler les croissants puis faire pousser pendant 2 heures à 27°C et 75% d'humidité.

Etape 5 : Préchauffer le four à 180°C, puis cuire à 170°C, ouïe ouvert, vitesse 3 (four à convection) pendant 18/20 minutes ou dans un four à sole à 200°C (Haut) et 180°C (Bas) pendant 18/20 minutes, ouïe ouvert.

Etape 6 : Préparer le glaçage à l'eau Cointreau®. Badigeonner le dessus des croissants encore chauds, les placer sur une grille, puis disposer quelques morceaux d'oranges confites. Laisser sécher à température ambiante.

