



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## ECLAIR COCKTAIL MARGARITA



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil,  
Paris, France

Recette pour environ 14 éclairs

Composition : pâte à choux, crémeux cocktail Margarita, glaçage chocolat miroir vert, pâte de fruit Margarita.

### 1. PÂTE A CHOUX

125 g de lait  
125 g d'eau  
5 g de sel  
10 g de sucre semoule  
115 g de beurre  
140 g de farine T55  
225 g d'œufs  
Poids total : 745 g

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine tamisée. Remettre le tout sur le feu et dessécher en remuant à la spatule. Dès que la pâte se détache des parois, verser la masse dans la cuve du mélangeur munie de la feuille. Ne pas trop travailler la pâte à choux. A 40°C, ajouter les œufs : incorporer 1/3 des œufs en une seule fois, puis le reste.

Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de lait chaud, environ 60 g. La pâte forme un beau ruban. Dresser des éclairs de 13 cm de long avec une douille PF20. Pulvériser dessus un voile de graisse. Cuire dans un four à sole à 160°C pendant environ 35 à 40 minutes, ours ouvert.

### 2. CONFIT DE CITRON VERT

60 g de sucre semoule  
4 g de pectine NH  
150 g de jus de citron vert  
Poids total : 214 g

Mélanger le sucre semoule et la pectine, puis verser le tout en pluie sur le jus de citron vert dans une casserole. Donner une ébullition et laisser refroidir dans un récipient en inox pour le crémeux Cocktail Margarita.



### 3. CRÉMEUX COCKTAIL MARGARITA

220 g de crème fleurette  
30 g de jus de citron vert  
75 g de jaunes d'œufs  
95 g d'œufs entiers  
50 g de sucre semoule  
28 g de masse gélatine (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)  
100 g de confit de citron vert  
25 g de Cointreau® 60% vol.  
25 g de Tequila  
100 g de beurre  
Poids total : 748 g

Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette puis la verser sur le mélange jaunes d'œufs, œufs entiers et sucre semoule préalablement blanchis puis donner une légère ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, le jus de citron, le beurre, le Cointreau® et la tequila. Mixer puis laisser refroidir avant d'ajouter le confit de citron vert. Réserver à 4°C pour la garniture.

### 4. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR VERT

150 g d'eau  
300 g de sucre semoule  
300 g de glucose  
200 g de lait concentré  
140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)  
300 g de chocolat blanc  
2 g de colorant en poudre liposoluble jaune  
1 g de colorant en poudre liposoluble vert  
Poids total : 1 393 g

La veille, dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré, la masse gélatine et chocolat blanc. Mixer. Ajouter les colorants. Mixer de nouveau et réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 25°C.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

### 5. MERINGUE SUISSE

100 g de blancs d'œufs  
200 g de sucre semoule  
Poids : 300 g

Dans une bassine en plastique, mélanger le sucre semoule aux blancs d'œufs puis chauffer le tout au micro-ondes par intermittence jusqu'à atteindre 60°C. Verser le tout dans une cuve de batteur munie du fouet et monter jusqu'au refroidissement complet. A l'aide d'une poche à douille munie d'une petite douille cannelée, pocher des flammes sur feuille de cuisson Silpat®. Cuire au four ventilé à 80°C pendant environ 1 heure puis stocker à l'étuve sèche.

### 6. PÂTE DE FRUIT MARGARITA

230 g de jus de citron vert  
40 g de sucre cristal (1)  
5 g de pectine jaune  
70 g de glucose  
210 g de sucre cristal (2)  
10 g de Cointreau® 60% vol.  
6 g de solution d'acide citrique (50% d'eau et 50% d'acide citrique)  
Poids total : 571 g

Dans une casserole, mélanger au fouet le jus bien froid, le sucre (1) et la pectine jaune. Porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le glucose, puis le sucre (2) en 2 ou 3 fois, de façon à garder impérativement la température du mélange supérieure à 85°C.

Cuire à 106°C. Retirer du feu, ajouter le Cointreau® et la solution acide. Couler aussitôt dans un cadre inox sur une hauteur de 1,5 cm.

### 7. MONTAGE ET FINITION

Percer 3 petits trous par éclair et garnir de crémeux cocktail Margarita Margarita puis les congeler pour qu'ils soient bien froids.

Passer deux fois les éclairs au glaçage chocolat miroir vert avec une pause de 10 minutes au congélateur entre chaque glaçage.

Décorer de petites meringues et morceaux de pâtes de fruit Margarita.



COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

"Iles du Vent"

Jacobsen®

Pis  
MAGLOIRE®

Griottines®  
COINTREAU

Amarena-  
COINTREAU