



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## FINGER COKTAIL SIDECAR



LE CHEF

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

Recette pour un cadre de 28 x 35 x 4 cm, soit environ 21 fingers

Composition : Dacquoise amande orange, crème citron **Cointreau®**, mousseux praliné noisette, ganache montée chocolat blanc **St-Rémy®**

### 1. DACQUOISE ORANGE AMANDE

270 g de blancs d'œufs  
90 g de sucre semoule (1)  
80 g de sucre semoule  
100 g de sucre glace  
120 g de poudre d'amande  
60 g de farine  
2 oranges (zestes)  
Poids total : 720 g

Au batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs et le sucre (1) jusqu'à la texture « bec d'oiseau ». A la maryse, ajouter délicatement les poudres tamisées et les zestes d'orange. Dresser le biscuit dans un cadre de 28 x 35 cm et 4 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 20 à 25 minutes. Réserver.

### 2. CRÈME CITRON COINTREAU®

150 g d'œufs  
160 g de sucre semoule  
5 g de zestes de citron jaune  
120 g de jus de citron jaune  
240 g de beurre  
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)  
50 g de **Cointreau®** 60% vol.  
Poids total : 767 g

Mélanger les œufs, le sucre semoule, les zestes et le jus de citron jaune. Porter le tout à 90°C. Refroidir à 60°C avant d'ajouter le beurre tempéré et mixer pendant 2 minutes. Ajouter la masse gélatine fondue et le **Cointreau®**. Mixer de nouveau. Utiliser de suite.



### 3. SABAYON

30 g de jaunes d'œufs  
25 g d'œufs entiers  
25 g de sucre semoule  
15 g d'eau  
Poids total : 95 g

Dans une casserole, chauffer les ingrédients ensemble à 80°C, puis au batteur muni du fouet, monter jusqu'à refroidissement complet. Réserver.

### 4. MOUSSEUX PRALINÉ NOISETTE

165 g de crème fleurette  
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)  
200 g de praliné noisette  
50 g de sabayon  
20 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
195 g de crème fouettée  
Poids total : 665 g

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette pour fondre la masse gélatine. Verser sur le praliné noisette et bien lisser le tout. Refroidir à 25°C. Incorporer le sabayon froid, puis la crème fouettée. Incorporer enfin le **brandy St-Rémy®**. Réserver.

### 5. GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC ST-RÉMY®

500 g de crème fleurette  
1 gousse de vanille  
175 g de chocolat blanc  
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)  
40 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
Poids total : 750 g

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Bouillir la crème fleurette avec la gousse de vanille fendue et grattée, puis verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine en chinoisant. Laisser refroidir avant d'ajouter le **brandy St-Rémy®**. Mixer. Refroidir à 4°C pendant une nuit. Au batteur muni du fouet, monter comme une crème chantilly.

## 6. GLACAGE GOURMAND

1000 g de chocolat de couverture lactée  
400 g d'amandes hachées torréfiées  
300 g d'huile de noisette  
Poids total : 1700 g

Fondre les ingrédients ensemble au micro-ondes. Utiliser à 30°C.

## 7. MONTAGE ET FINITION

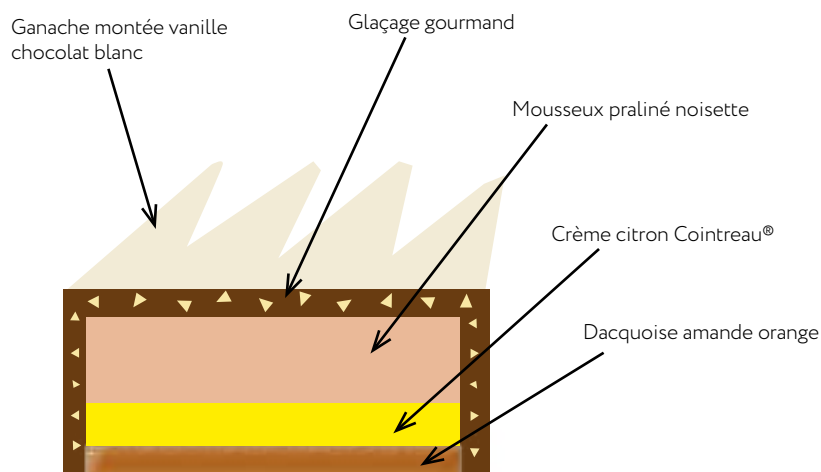
Dans un cadre de 28 x 35 x 4 cm, placer un fond de dacquoise amande orange.

Couler la crème citron **Cointreau®** sur la dacquoise froide. Congeler.

Puis couvrir de mousseux praliné noisette. Congeler.

Détailler des fingers de 11 x 3 cm et les tremper dans le glaçage gourmand.

Décorer en dressant la ganache à l'aide d'une poche munie d'une douille St-Honoré ou avec une poche coupée en biais.



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

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
est. 1703

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Piè  
MAGLOIRE®

Griottines®  
COINTREAU

Amarena-  
COINTREAU