



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FLAN ORANGE COINTREAU®



LES CHEFS

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



1. PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Pour 1 pièce
183 g de farine T65 (1)
5,2 g de sel
27 g de beurre de tourrage 82% (1)
80 g d'eau
143 g de beurre de tourrage 82% (2)
62 g de farine T65 (2)

Le premier jour, mélanger avec la feuille le beurre (1) et la farine (1). Réaliser un carré puis laisser reposer jusqu'au lendemain. La même journée, préparer la détrempe. Verser dans le bol l'eau, le sel puis ajouter la farine (2) et le beurre mou (2). Pétrir doucement sans corser avec le crochet. Laisser reposer 15 minutes dehors, étaler en carré puis réfrigérer jusqu'au lendemain.

Le jour suivant, incorporer la pâte dans le beurre puis faire un tour double. Laisser reposer 2 heures. Donner de nouveau un tour double puis laisser reposer 2 heures. Donner un tour simple puis réfrigérer pendant une nuit.

Le jour suivant (3^{ème} jour), laminer la pâte à 3,75 mm, détendre la pâte puis couper. Laisser reposer quelques heures puis stocker au congélateur.

2. MARMELADE MANDARINE COINTREAU®

Pour 2 pièces
206 g de mandarines fraîches
38 g de sucre (1)
30 g de purée de mandarines
25 g de purée de citrons verts
5,1 g de pectine NH
15 g de sucre (2)
1,2 g de gélatine en poudre
7,5 g de Cointreau® 60% vol.

A l'aide d'une fourchette, percer les mandarines puis les placer dans une grande casserole avec de l'eau froide. Faire bouillir

puis retirer l'eau et recommencer de nouveau avec de l'eau froide. Recommencer cette opération 3 fois. La 4^{ème} fois, cuire les mandarine jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Retirer l'eau puis laisser refroidir. Couper les mandarine en deux puis retirer les pépins et la partie blanche du milieu. Couper les mandarines en morceaux puis mélanger avec le sucre, la purée de mandarine et le jus de citron vert. Faire cuire pour compoter. Mélanger le sucre (2) et la pectine puis ajouter à la marmelade. Laisser cuire pendant 30 secondes. Laisser refroidir à 40°C puis ajouter le Cointreau®. Mixer puis verser dans un récipient. Conserver au réfrigérateur.

3. FLAN ORANGE COINTREAU®

Pour 1 pièce
349 g de lait
98 g de crème
2,9 g de zestes d'orange ou de mandarine
39 g de sucre (1)
114 g de jaunes d'oeufs
39 g de sucre (2)
30,4 g de fécule de maïs
44 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir le lait, la crème, les zestes et le sucre (1). Dans un bol, mélanger les jaunes, le sucre (2) et la fécule de maïs. Verser le liquide chaud sur les jaunes puis verser le tout dans la casserole. Cuire comme une crème pâtissière pendant au moins 30 secondes. Mixer la crème avec le Cointreau® pour obtenir une texture lisse et fluide, puis verser le tout dans le fond de pâte feuilletée.

4. DORURE

Pour 1 pièce
20 g de jaunes d'oeufs
5 g de crème

Mixer ensemble puis filtrer avant d'utiliser.

... / ...

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



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MONTAGE

500 g de pâte feuilletée inversée
650 g de flan orange Cointreau®
150 g de marmelade mandarine Cointreau®
Dorure
Suprêmes de mandarine frais
Fines herbes (mélisse)

Faire le pâte feuilletée, la laminer à 3,5 mm puis la laisser détendre au réfrigérateur.

Couper des bandes de 49 x 7cm.

Etaler la bande au rouleau puis fonder dans le cercle (avec un Silpain) + 1 disque de 14 cm au fond.

Laisser détendre au réfrigérateur pendant 1 heure puis mettre au congélateur.

Cuire la pâte à 170°C, ventilation 3, oura ouvert, pendant 35/40 minutes.

Cuire la crème pâtissière puis bien mixer.

Verser dans la pâte feuilletée cuite.

Faire refroidir rapidement en cellule puis une nuit au réfrigérateur.

Cuire la pâte à 180°C, ventilation 3, oura ouvert, pendant 20/25 minutes puis tourner la plaque et ajouter 10 minutes.

Retirer le cercle puis appliquer la dorure au pinceau sur les bords.

Cuire de nouveau quelques minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Laisser refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur.

Décorer avec la marmelade mandarine Cointreau® sur le dessus puis ajouter des suprêmes de mandarines et de petites herbes.

