



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE RUBAN ORANGE



LE CHEF

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



Recette pour 6 gâteaux de voyage de 6/8 personnes

Composition : Biscuit noisette, pain de Gênes orange Cointreau®, ganache orange Cointreau®, sirop d'imbibage Cointreau®, glaçage ivoire

1. BISCUIT NOISETTE

95 g de beurre
70 g de cassonade (1)
95 g de jaunes d'œufs
40 g de farine
150 g de poudre de noisette
135 g de blancs d'œufs
60 g de cassonade (2)
Poids total : 645 g

Au batteur, crémier le beurre en pommade, la cassonade (1) et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et la poudre de noisette, puis les blancs d'œufs montés et meringués avec la cassonade (2). Étaler le biscuit dans un cadre de 60 x 40 cm sur une feuille Silpat. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Placer sur grille dès la sortie du four.

2. PAIN DE GÊNES ORANGE COINTREAU®

300 g de pâte d'amande 50%
210 g d'œufs
35 g de farine T55
35 g de féculé
90 g de beurre fondu à 45°C
2 zestes d'orange
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 690 g

Au batteur muni de la feuille, détendre la pâte d'amande tiède en ajoutant les œufs progressivement. Monter en vitesse moyenne avec le fouet pendant quelques minutes, puis ajouter la farine et la féculé tamisées ensemble et enfin le beurre fondu chaud avec les zestes d'orange et le Cointreau®. Dresser dans un cadre de 28 x 35 cm sur une feuille Silpat. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Placer sur grille à la sortie du four.

3. GANACHE ORANGE COINTREAU®

200 g de purée d'orange
40 g de glucose
400 g de chocolat blanc 34%
25 g de beurre de cacao
10 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 675 g

Porter à ébullition la purée d'orange, ajouter le glucose et le dissoudre puis verser l'ensemble sur le chocolat blanc et le beurre de cacao juste fondus. Mixer, ajouter le Cointreau®. Mixer de nouveau. Amorcer la cristallisation au réfrigérateur.

4. SIROP D'IMBIBAGE COINTREAU®

250 g de jus d'orange
200 g de sucre semoule
30 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 480 g

Tiédifier le jus d'orange pour dissoudre le sucre semoule. Incorporer le Cointreau®. Réserver.

5. GLAÇAGE IVOIRE

500 g de chocolat blanc 34%
140 g d'huile de pépins de raisin
Poids total : 640 g

Fondre ensemble les ingrédients à 40°C et bien mélanger. Utiliser à 28°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Imbiber les deux biscuits généreusement puis surgeler pendant au moins 15 minutes.

Sortir du surgélateur et diviser chaque biscuit en 2 dans le sens de la largeur pour obtenir 2 rectangles de 27 x 17 cm.

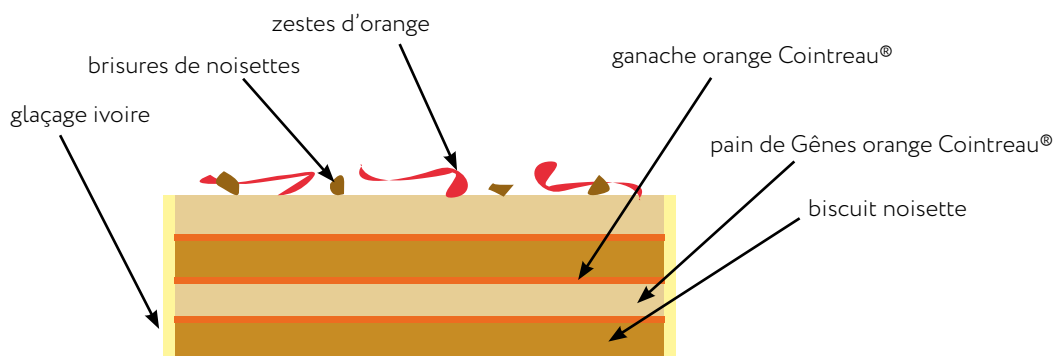
... / ...

Alterner biscuit noisette et pain de Gênes orange Cointreau®, en les collant avec une fine couche de ganache orange Cointreau®. On obtient un rectangle de 27 x 17 cm avec 4 couches de biscuit. Surgeler au moins 30 minutes.

Découper 6 longueurs de 4 cm de large et 17 cm de long.

Basculer les longueurs sur la tranche, les napper avec un nappage neutre et les tremper dans le glaçage ivoire.

Décorer avec de fins zestes d'orange et brisures de noisettes caramélisées.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703


ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE LIQUOR 38% VOL

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®