



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



SORBET ORANGE



LE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



Recette pour environ 20 portions

1. SORBET ORANGE CAROTTE COINTREAU®

120 g d'eau
90 g de sucre semoule
200 g de glucose atomisé
100 g d'inuline
10 g de stabilisateur 2000
525 g de jus de carotte centrifugée
525 g de purée d'orange
50 g de jus de gingembre
55 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 1 675 g

Dans une casserole, chauffer l'eau et ajouter le mélange : sucre semoule, glucose, inuline et stabilisateur. Porter l'ensemble à 85°C. Refroidir le sirop obtenu à 20°C. Incorporer les jus de carotte et de gingembre et la purée d'orange, puis le Cointreau®. Mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Mixer de nouveau et laisser mûrir 24 heures. Mixer. Turbiner.

2. CAMEL ORANGE COINTREAU®

200 g de sucre semoule
40 g de beurre
250 g de jus d'orange
20 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 510 g

Dans une casserole, cuire le sucre semoule au caramel. Décuire avec le beurre. Ajouter le jus d'orange et le Cointreau®. Mixer. Refroidir rapidement.

3. ORANGE SEMI-CONFITE

10 oranges de taille moyenne (ø 8 cm)
1 500 g d'eau*
500 g de sucre semoule (1)
500 g de sucre semoule (2)
500 g de sucre semoule (3)
200 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 4 200 g

Laver les oranges avant de les éplucher à l'aide d'un économe. Couper les épluchures en fine lamelles puis les blanchir : les placer dans une casserole pleine d'eau et porter à ébullition. Egoutter les lamelles dans un chinois, jeter l'eau. Renouveler l'opération une seconde fois.

Placer les lamelles blanchies dans une casserole avec l'eau* et le sucre semoule (1). Porter l'ensemble à ébullition. Laisser refroidir pendant une nuit.

Le lendemain, chauffer le sirop avec les oranges, ajouter le sucre semoule (2) et porter à ébullition. Laisser refroidir pendant une nuit.

Le lendemain, renouveler l'opération avec les oranges et le sucre semoule (3) puis incorporer le Cointreau® et réserver au réfrigérateur.

4. MONTAGE

Dans un pot à glace, former une boule de sorbet orange carotte Cointreau® à l'aide d'un boulier. Pocher ensuite le caramel orange Cointreau® à la pipette. Terminer en parsemant de zestes d'orange semi-confite.